

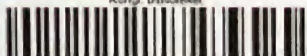


Kongl. Biblioteket.
STOCKHOLM.

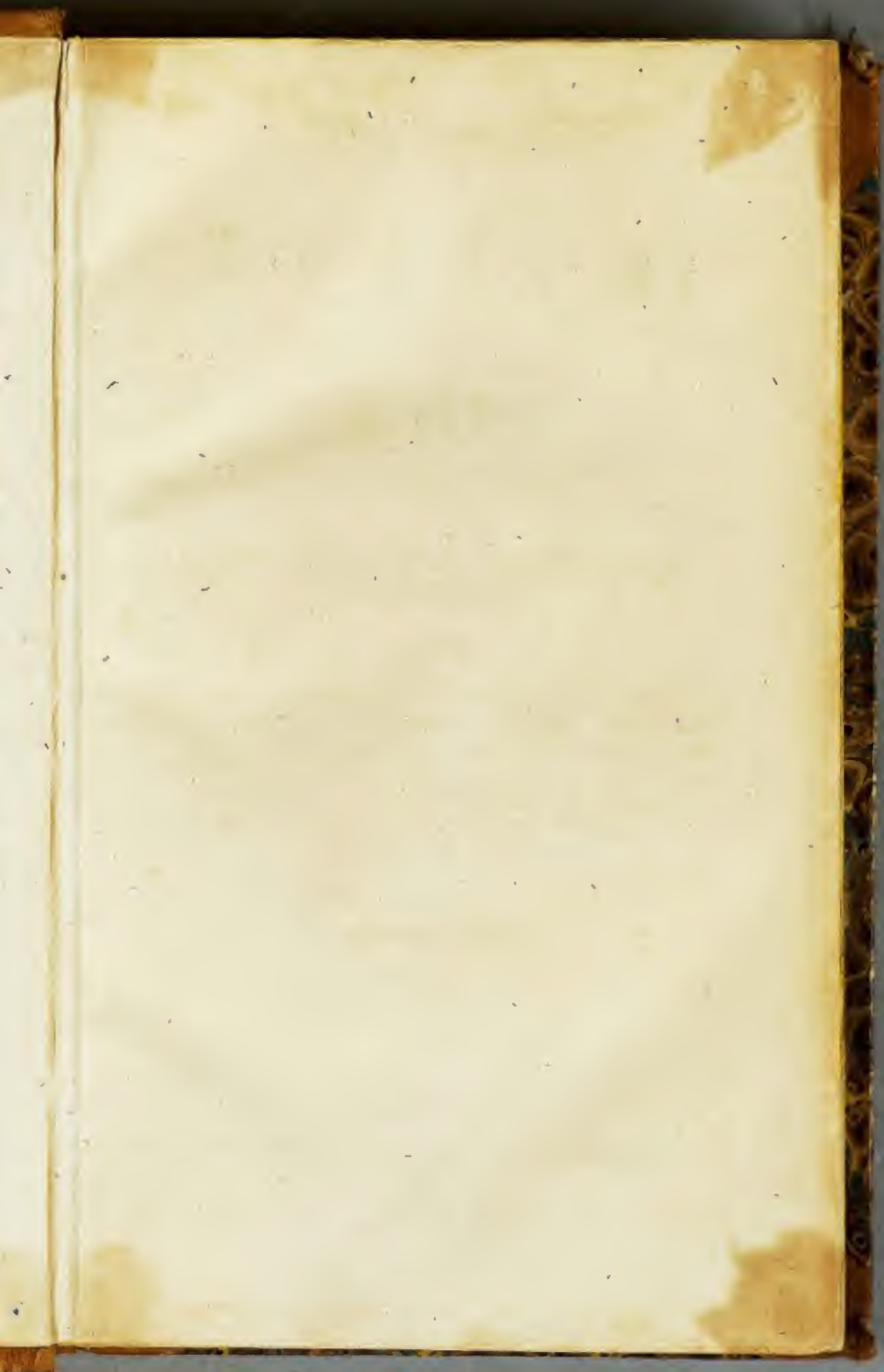
Ekon.
Hokkonst

Ex. A.

Kongl. biblioteket



0 0000 000061394



20575476

1890

1890

1890

1890

Den Swenske

K o c k e n ;

eller

Handbok

i den i Sverige nu brukliga

så wäl tarfliga, som i synnerhet Ruare
Matlagningen.

Samte

Utförliga Söreskrifter för tillredning af Bakwerk,
Sylter, Glacer, Bärwiner och Safter, finare war-
ma och Kalla Drycker, Åfwenfom Öl, Njöd och wan-
liga Drickes-sorter; Åtskilliga Förwaringar ge-
nom Inläggning, Insältning, Torfning,
m. m.; beredning af Attikor, Sirap,
Senap, o. s. w.

Upsala,

Hos Bokhandlaren W. Lundequist.
Hos Worehandlaren W. Lundequist.

1837.

THE

OF THE

OF THE

OF THE

OF THE

OF THE

OF THE

OF THE

OF THE

Företal.

Churu wi förut tyckas åga ett tillräckligt antal Kokböcker, har Sörfattarinnan af den närwarande likwål troott, att densamma ej skulle wara öfwerflödig. Den mest omtyckta af våra förra Kokböcker, Mademoiselle Nylanders, uppfyller wiserligen de flesta fordringar man kan göra af en sådan, serdeles i afseende på den egentliga matredningen; men den omfattar icke tillika de öfriga ämnen, som dermed åga ett närmare sammanhang, och hwilka för en husmoder äro af lika wigt att känna, eller behandlar dem åtminstone ej utförligt. Det har derföre warit Sörfattarinnans affigt att i närwarande arbete icke blott utförligt afhandla hufwudmatredningen, utan äfwen egnat en lika omsorg åt afdelningarne om näringsämnenas särskilda förwaringsätt, om tillredningen af inhemiska winer, fruktsaster och andra finare drycker, om brygd, brödbakning, ättiksberedning, o. d. Då Sörfattarinnan i sådant ändamål äfwen såg sig om bland sednare utkomna böcker, fästades hennes intresse i hög grad wid den framställning af de allmänna grunderne för några af nygnämnde operationer, som hon fann i en nyligen utgifwen "Handbok för den enskilda hushållningen, af E. W. Bergqwist," och då denna del af ämnet låg utom hennes förmåga att på något motsvarigt sätt behandla, har hon, med Sörläggarens tillåtelse, för nämnde fall begagnat denna

Bok, äfvensom en och annan särskilt nummer blifwit tagen såväl derur, som ur "Sommarhandbok för unga Husfruar." I öfrigt äro såväl dessa, som öfriga här meddelade speciella föreskrifter till största delen pröfvade af Sörfattarinnan, och hennes bemödande har mindre varit att här meddela några nya och förut alldeles okända rätter, än att i vår nu brukliga matlagning wälja det bästa och för dess tillredning beskriswa de tjenligaste sätt. Ehuru derwid ett hufwudsakligt afseende blifwit fastadt på den finare matlagningen, så hafwa dock äfwen åtskilliga mera tarfliga rätter blifwit intagne, till deras tjenst, som wilja sig deraf begagna.

Slutligen måste Sörfattarinnan ursäkta sig att, då hon ej sjelf kunnat verkställa Korrekturläsningen, flere tryckfel insmugit sig, hwilka likwäl äro meddelade näst efter bokens innehåll.

A. N. B.

Inledning.

Koppfärl och Kofning i allmänhet.

Swarje kokerska måste iakttaga den största renlighet, så wäl i köket i allmänhet, som i synnerhet med kof-färlen. Då man rensar grönsaker, sallat, o. d., skall man tillse att ingen mast o. d. medföljer, och när grönsakerne äro rensade, skola de twättas flere gånger i watten. — Allt kött, om det synes aldrig så wadert, skall dock wäl twättas, innan det ställes att koka.

Med kopparfärl tillses att de alltid hållas wäl för-
rennata, och att, då de sättas på elden, bottenen aldrig
står tom; utan täckt af seta eller flytande ämnen, emedan
tennet eljest sammanslöper i sura kulor. Sörliga anrätt-
ningar så aldrig kokas i metallfärl, emedan spanskgörna,
som är ett dödande gift, då affätter sig. — När man
nyttjar ett nytt fruktfärl, måste man några timmar för-
ut spylla det med kallt watten, och derefter sakta koka
det i en gryta. — Ännu säkrare bewaras det mot att
springa sönder, om det utwändigt några gånger öfwer-
strykes med tunn lera, och sedan bestrykes med linolja. —
Om ett färl, ware sig metall- eller fruktfärl, fått någon
spricka, så bestrykes den med en blandning af hälften
aska och hälften smedjeslagg, med ägghwita gjordt till en
deg. Då det torkat, är det wattenätt.

När färlens rengörande iakttages följande: Tenn-
färl sturas med en i stark lut och sin sand doppad vll-
lapp, hwarefter färllet sköljes. Till mesings- och koppar-
färl nyttjas helst drank eller gammalt surt dricka. —
Zernfärl böra ständigt hållas rena, att de ej må
anlöpas af rost. Att förekomma detta, gnidas de
också med släpsswål eller iser sedan de blifwit rengjorda,
Kofbof.

i synnerhet då de äro nya; föröfrigt fluras de blott med lut. Porcellin skall alltid lindrigt uppvärmas innan det begagnas till heta saker, för att hindra dess söndersprängande. De rengöras med varmt watten eller lut. Glasfärl twättas med kallt watten och salt. Äro de anslupne af fett, twättas de med läspapper, sand och hagel, som wäl omskolas. Drinkglas, som blifwit bläck, kunna återfå sin glans om man håller watten på glödande kol, och håller glaset öfwer ångan. När flaskor eller buteljer skola forkas, låter man forkarne först koka och isätter dem genast derpå, då de sluta fullkomligt tätt.

Några föreskrifter för inköp af Lifsmedel.

Anis. Kornen måste wara rätt torra, fulla och tjocka, fria från sjelfar etc. och wid risning gifwa en aromatiskt lukt.

Blåbål blir bäst, då den släkt ute några frostinätter. Champignoner, se Swampar.

Citroner. Bäst äro Italienska, hvilka, ehuru mindre än Spanska och Portugisiska, dock äro mera saftrika. De igenkännas på sin bleka pälslegula färg och tunna skal.

Dufwor. Unga dufwor, som ännu ej parat sig, hafwa det mest wälsmakande köttet. Gamla kunna ej rätt wäl nyttjas till annat än soppor.

Senkol, såsom Anis.

Gurkor böra wara medelmåttigt stora, och ej redan gula.

Gäddor smaka bäst, då de ej wäga öfwer 3 à 4 markor.

Gås. Endast unga gås wäljas. De gamla igenkännas på stora kräfwor, hårda strupar och äro mera hårdplockade.

Garen är mest wälsmakande då han ännu ej är fullt utwert, likwäl får man äfwen på hösten och wintern god barkslek, dock måste man då låta den hänga någon tid. En ung hare igenkännes derpå, att man lätt kan draga öronen från hwarandra, att tasserna är mjuka och hvarsa, och att han har en knöl på framsfoten, hvilken bortfaller på andra året.

Höns är bäst i första året. Ungre hafwa mera eldiga och framstående ögon, och böjligare ben.

Kalkbött får ej vara rödt, utan hvitt och fett.

Kanel får ej hafwa någon skarp och pepparartad bismak.

Kapris liksom Oliver. De små hafwa företrädet.

Karp. De som fås i dammar hafwa en slags dysmak. De som väga 4 å 5 märker äro bäst.

Kapuner, som Höns. — Korinther som Musin. —

Kramsfogel är bäst om hösten.

Kryddneglikor skola vara svartbruna, störa och hafwa ett glanslöst utseende.

Krästor äro fetast och bäst från Maj till Augusti.

Lök. Deras finnas flera slag. Den runda, hvita är den mildaste, den rödbruna hårdast och starkast, men håller sig äfwen längst.

Mandel. Bittermandel är rent af skadlig om den är gammal. Särskare mandel igenkännes derpå att den är mer het, och har en friskare smak.

Mjöl skall vara fint, torrt och nästan utan luft.

Morötter. De röda, såsom sötare, äro bättre än de gula.

Murklor, se Swampar.

Muskotblomma. Har den en smutsgul färg och härsten luft, så är den skänd. Såsom prof bör man rifwa ett stycke så länge tills det kännes varmt.

Oliver. Är den omgifwande ättikan ännu klar, och äfwen wid skafning förblifwer det, så är waran god. Ett säkrare tecken är dock om frukten ännu är hård så som ett omoget äpple.

Ostron. Ju färskare desto bättre. Tecken dertill är om man med knifwen blott med möda kan stilja skalen från hwarandra.

Parmesanost. Skall den vara god, bör den hafwa ett smutsgult utseende, vara full af så kallade ögon, men eljest klar, tät och wäl saltad.

Peppar bör vara mer hvit än gul, samt slät och utan freyklar.

Potates bör pröfwas med kofning innan den köpes. Den mjöliga är bäst.

Rapphöns böra vara unga. Bästa tiden att skjuta dem är under och straxt efter störden.

Risgryn böra wid guidning mellan fingrarne utbreda en swag moschus-luft.

Rustin skola se klara och rena ut, och vara mycket torra, äfvensom fria från stielkar, o. d. Äro de suktiga och klibbiga, så är deras sötna redan urrlösl.

Sago. Den bruna föredrages den hvita gummiartade. Den förstnämnde har glatta, runda korn liksom peppar.

Skidsfrukter, torkade, såsom bönor, ärter etc., äro bäst första äret. Bäst är att alltid sätta dem på elden i kallt watten.

Sparris af medelmåttig tjocklek är bäst, ty de tjocka stotten urrtaga under kokningen en mängd watten, hwilket gör dem mindre wälsmakande.

Swampar få ej vara maskätta. Champignoners skola vara hvita på ytan, fullt torra, ej ulliga, och utan lukt. Är man ej säker, att ju ej giftiga swampar kunde ha medfölit någon insamling, kan man koka dem jemte hwitlöf. Blir denna svart, så finnas giftiga swampar i bland dem.



Soppor och Mjölkrätter.

Anm. Klimpar och dylikt som iläggas Buljonger och Soppor, förefinner särskilt, wid slutet af denna afdelning.

1. Wanlig Buljon. Man sköljer ett stycke orfött wäl, sätter det om morgonen på elden i en fittel, som slås full med watten, och en nypa salt tillägges. Då det uppkölar, stummas wäl; några morötter, persilja, ett par skind selleri och purjolökar iläggas, hwar med det får koka under låg, tills buljongen är lagom stark, då den afslås genom hårdul, släses att kallna och fränstummas allt flott. När den skall anrättas som soppa, uppkökas den och afredes med litet sammanfräst smör och mjöl, och iläggas litet starkpeppar och salt, eller socker och muskotblomma. Den anrättas sedan med roslade brödstifwor eller klimpar (se N:o 63—70).

2. Wanlig Röttsoppa. Sedan köttet är koft, såsom i N:o 1, men utan rötter, tagas det af elden och buljongen afslås. Den sättes åter på elden, och när den uppkölar iläggas söndersturna morötter, selleri, valster-nackor och jordärtskockor (en och annan af dessa ingrediens-tier kunna utelämnas och andra t. ex. purjo o. d. i stället tagas). Då dessa äro nära fullkokade, afredes soppan såsom den föregående, med eller utan samma kryddor, och när den dermed kokat en stund, serveras den med eller utan klimpar.

3. Buljon på Kalkfött. I stället för orfött tagas kalkfött, eller af begge tillsammans, och buljongen beredes som N:o 1.

4. Klar Buljon att servera i soppar. Köttet kokas såsom i N:o 1, med samma rötter. Då buljongen är afslad, kallnad och flottet afstummadt, illäs några till stum wispade äggbwitor för att klara densamma,

hwarefter man låter den hastigt uppkoka, tillägger salt och peppar efter behag, samt gifwer den färg med några droppar soja af brynt socker. Sedan silas den flere gånger genom ylleduk, tills den blifwit klar, uppkokas och serveras i soppar.

5. Gul Buljon. Sålom N:o 1, blott med tillägg af 3 å 4 äggulor, då salt och starkpeppar iläggas.

6. Brun Buljon. Uti en kastrull iläggas rot-saker, skurna i stiswor, jemte tjocka orfötsstiswor och ställas på sakta eld att långsamt fräsa. Då det är tillräckligt brunt, påfyller watten, kokas och silas såsom N:o 1.

7. Buljon på höns. Man kokar en wäl rengjord höna, jemte 2 persilerötter, 1 purjolök, ett par morötter och selleri samt litet salt. Hönan upptages derefter, sönderhackas jemte 3 hårdkokta äggulor, och lägges åter i bulljonen, som kokas, silas och tillredes på wanligt sätt. — Buljon kan också kokas på höns, utan att de sönderhackas, och kunna de sedan stäras och läggas i anrättningsstälten.

8. Höns-soppa med Risgryn. En höna jemte ett stycke ors, kalls eller lammkött twättas mycket wäl och sättes på elden i kallt watten. Då det uppkokar, skummas det noggrant, hwarefter litet löf, peppar och ingefära iläggas. Då köttet blifwer nära fullkokt, upptages det och lägges i kallt watten, och sopran silas och slås tillbaka i grytan; då iläggas wäl twättade och rensade risgryn, dock ej så mycket att den blir tjock, och låt den koka lyft med litet smör på sakta eld, tillska med köttet, som är strädt och söndersturet. En slund förrän grynerna äro fullkokta iläggas rusin och lemonsstiswor; då den dermed kokat en slund, anfattas den med riswet mustöt öfwer,

9. Sårkött-Soppa. När sopran är uppkokad och skumad, lägges litet löf och en bit ingefära deri; när den dermed kokat något, silas den och afredes med litet smör och miöl; några späda söndersturna rotswor, samt några portlakeblad iläggas, hwarefter det serveras med mustöt, riswet i stälten. Den som så vill kan äfwen

fönderfära och ilägga köttet, eller oss funna flera slags rötter, liksom i föregående soppor, dertill begagnas.

10. *Buljon med Ris.* Risgryn rensas och tvättas väl, först i kallt, sedan ljumt och sist i kokande watten. (De kunna äfwen, om de äro goda, genast öswergjutas med kokande watten.) Sedan kokas de med watten och påspådas med buljon; afredes sedan med litet sammanfräst smör och mjöl. En slifwa citron eller litet peppar samt salt efter smak ilägges. När den anrättas, riswes litet mustott i skålen.

11. *Buljon af Fisk.* Några göppnqr torra ärtor med rotsaker och lök, kokas och påspådas med watten. Fiskar, af hwad slag som helst, bäst äro dock lake eller lindare, urtagas och skäras i stycken, men sköljas icke, påfyllas med det silade ärtwattnet, saltas efter smak och kokas på sakta eld. Will man anrätta denna buljon till sopra, uppsilas den och sedan ilägges något peppar, mustottblomma och fint sturen persilja, och då soppan dermed kokar lägges fisken åter uti. Den som will, kan i stället för fisken, ilägga klumpar af fiskefärs.

12. *Soppa à la Reine.* Man hackar ett slekt hönsbröst tillika med $\frac{1}{2}$ skålp. Skalde mandlar mycket fint. Detta uppblandas med så mycket fint hwetebröd blött i mjölk, att soppan deraf kan blifwa tillräckligt finmig. Nu fräses litet godt hwetemjöl i smör, hwarefter det hackade ilägges, tillika med något skinka, och påspådes med god buljon. När det dermed tillräckligt kokat, silas det genom hårsil. 6 eller 8 hårdkokta äggulor arbetas uti en kastrull och påfrädes med den kokbeta silade buljonen under beständig wispling öfwer elden, men får ej koka, emedan den då lätt kan skära sig. Den anrättas sedan med strimlor af kokt hönsbröst och riswet mustott i skålen, och gifwes rostade brödsstifwor dertill.

13. *Consommé.* Något rå skinka, kalffött, hware ibland i synnerhet mycket ben, gamla höns eller derafs bensprof, urkokas alldeles, tillika med wanliga rotsaker uti watten på sakta eld; hwarefter det uppsilas och då det är kallt aftages allt flottet. — Detta nyttjas till glacer, hwita sauser, m. m.

14. Bouillon de Poche. Tolf skåp. först or-
fött med så mycket goda mörghen man kan hafwa till-
gång på, 12 skåp. kalffött, 2 à 3 gamla böns eller stråf-
fötter och wingar deraf, och 4 wäl ställade kalffötter,
sönderbuggas uti små stycken, twättas och skolas wäl uti
ljumt watten; lägg det sedan uti en wäl förtent kittel,
tillså med litet salt, peppar, muskotblomma och några
morötter; lå sedan så mycket watten derpå, att det står
wäl öfwer köttet och låt det koka på sagda eld med wäl
sänpt lof. När det uppfokar så stummas wäl. När det
kokat så länge att köttet är wäl kokt, och ej mer än 3
slop buljon återstår, uppsilas det genom härsl, och allt
det feta stummas wäl bort. Nu slås buljonen uti en
kastull och får koka, hvarunder det som oftast omröres,
emedan alltid det starkaste sätter sig öfwanpå: när det
ej är fullt ett slop qwar, så lå den uti tennslop och haf
tillreds en kokande wattukittel, sätt slopet deruti, och låt
det på lindrig eld jemt koka i två timmar; men omrö-
res ändtligen som oftast i slopet, att frosten måtte blif-
wa jemt fördelad, och aftas noga att ej något watten
måtte inkomma ur kitteln och i slopet; när den kokat
fullt så länge som sagdt är, slås den uti ett perslins-
fat för att stelna; sedan skäres den uti tunna skifwor
och lägges på papper, för att uti ett lagom warmt, ej
för het rum, så torka, men omvändes några gånger att
det ej flibbar sig fast. Dessa skifwor äro förträffliga att
medföra på resor, då man när som helst kan hafwa en god
kötsoppa: man uppfokar blott litet watten och ilägger så
mycket af skifworna, som man vill hafwa soppan stark till.

15. Perlgryns-Soppa med buljon. Så myc-
ket perlgryn som man vill hafwa soppan tjock till kokas
i watten tillså med några hela morötter och persiljerö-
ter, och påskädes med god buljon. Då grynerna äro kokta
borttagas rötterna, litet salt och reppor ilägges efter smak,
och soppan afredes med litet sammanfräst smör och mjöl;
några droppar soja kunna ibällas för att gifwa den
wacker färg; sedan anrättas den med litet hackad per-
sila i skålen.

16. Bouillon de Purée af Rötter. Sedan
två eller tre kålrötter äro skalade och skurna i skifwor ko-
kas de i litet watten; sedan slötas de sönder och kramas med

en trädslaf genom en gles duk. Nu sammanfräses litet smör och mjölk i en kastrull, och påspädes med god buljon; när detta väl urpfokar ilägges den silade purén, tillika med några små fasoner af kålrötter, uttagna med rostjern; när dessa äro mjuka saltas efter smak, och litet peppar eller ost socker och muskotblomma ilägges. När soppan skall anrättas, wierpas ett par äggulor, med 3 eller 4 stedsblad grädda i skålen, innan soppan disas.

17. Potates-Purée med Buljon. Man sönderstör förut koft potates och kokar den med buljon tills den liknar en tunn gröt. Sedan silas den och tillsätts, som den föregående, (No 16) men i stället för kålröksfasonerne togas små råa, hela eller söndersturna och strapa-de potäter.

18. Purée af Ärtor med Buljon. Då ärtor kokat i watten tills de äro väl mosade, frammas de genom ett fint durkslag. Smör och mjölk fräses i en kastrull och påspädes med buljon, och purén tillika med litet salt och reppar ilägges; hwarefter det får koka en stund. Emedlertid har man skurit godt fläsk i små tärningar, dessa brynas i en stekpanna och upptagas; i flottet, som sladnat i pannan, brynes lika mycket hwetbrödstärningar; när soppan sedan skall anrättas lägges både fläsk och brödtärningarne i skålen.

19. Buljon med Switkål. Ett väl sträckt hwitkålshufwud sönderstares helt fint, och kokas med litet smör i watten. När kålen är fullkoft upphålles den på ett durkslag att afrinna; nu fräses litet smör och mjöl tillsammans i en kastrull, kålen ilägges att en stund få koka, under jemn omröring, att den ej må brännas. Sedan påspädes god buljon tills den blir lagom tjock, hwarefter litet salt och reppar påläggas efter smak. Då den skall anrättas, kan små kötsfärsklumpar läggas i skålen.

20. Switkål på annat sätt. Ett stycke oxbrinsga sköljes mycket väl och lägges i en kittel med litet salt, och så mycket watten påslås som till en wanlig kötsoppa. När det uppfokas stummas mycket väl. När köttet är väl halfkoft, strädes ett hwitkålshufwud mycket väl, sträres helt fint och lägges i kitteln att koka bland köttet.

När köttet är kokt och kålen synes litet gulbrun, upplägges köttet (som då kan ätas som vanligt soppkött, med pepparrot kokt med buljon) och kålen afredes med litet sammanfräsi smör och mjöl. Salt och stött kryddpeppar rälägges efter smak. Den som så vill kan äfwen förut ilägga några små qvislar sönderbruten meirain.

21. Garbur af Gwitkål. Sedan ett gwitkåls-bufvond är väl ränsadt från alla gröna blad, skäres det i klyftor och förwälles, hwarefter det lägges på ett stensdurkslag att wattenet får väl afrinna; derefter lägges kålen tillika med i skifwor skuret släp och kalskött uti en kastrull; buljon slås derpå, och det får koka tills kålen är väl mör, då uppsilas den och skäres i strimlor. Nu smörjes en form med smör, och deruti lägges hwetebröds-skifwor och kål hwarstals, tills formen blir så full man vill hafwa den, litet salt och musköttblomma strös mellan hwarje hwarf, sedan öfverslås den med buljon och ställes i en lagom varm ugn, eller ock i spisen med eldlof öfwer, att smäsjuda tills brödet får en gulbrun färg; den serveras sedan till buljon.

22. Surkål. Om surkålen är mycket sur afsköljes den, hwarefter den tillika med ett stycke smör och ett par stedsblad brun sirap lägges i en kastrull att koka tills den kännes mjuk: då spådes den med buljon, samt om man har färskt flintspad; afredes sedan med litet sammanfräsi smör och mjöl, hvarmed det får fullkoka. Serveras sedan med koka kötsfrakadeller eller kokt släpkorf i kålen.

23. Surkål på annat sätt. Koka en god köts-soppa af wattenlagdt salt färs eller oreköt, swinrygg, släp, eller kötskorf, med litet färskt kött om det finnes; skumma wid uppkokningen mycket väl, och då köttet är halfkokt upptages det och skrädes, soppan silas upp och slås åter i grytan; när den kokar upp ilägges surkålen och köttet att koka tillsammans: är köttet för salt är det bäst att koka det för sig sjelft; man skummar då af fetet och påslår af soppan tills kålen blir lagom salt; den afredes sedan med litet sammanfräsi smör och mjöl.

Blå-Kål. Väl frostbiten blåkål renas och stöljes väl och lägges på ett durkslag att wattenet får afrinna,

berefter kokas den mycket fin; kokas sedan i buljon, och om man så vill kan äfwen iläggas färskt eller wäl urwattnadst släkt eller släktkorf; när kålen är wäl kokt afredes den med litet sammanfräst smör och mjöl, samt gifwes god smak med litet salt och mustörtblomma. De tjockaste stöckarne förwällas, skalas och skäras iu, wältras i riswet bröd och stekas gulbruna i smör. Då kålen anrättas läggas äfwen dessa i kålen. Den som vill kan också skära stöckarna jemna, men ej skala dem, och låta dem koka tillsammans med kålen.

25. Grön-Kål. Om wären tages dertill små spåda näsflor, samt annat smått grönt som uppkommer, observeras dock att man aktar sig noga för wildörter (då det lidit på sommaren kan späd mossa med lika fördel begagnas). Detta rensas mycket wäl, sköljes, förwällas och slås på durflag, att wattenet må wäl af rinna; under tiden hakas tillsammans förwel och gräs eller piplof, en fjerdedel mot kålen. När detta är någorlunda fint tillsättes den förwälda kålen, och alltsammans hakas mycket fint; sedan kokas kålen i buljon tills den är fullkomligt mjuk, då den afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. När den anrättas, lägges små klumpar af köttfärs, eller sönderskuren kokt släktkorf, i kålen.

26. Grön-Soppa. Morötter, persiljerötter, spira, filleri, spenat och ärtstöckor, skrapas, rensas, sköljas och skäras fint samt sättas på elden i en kastrull med kokt watten. Då allt detta är wäl kokt slås det genom här-sil; derefter fräses i kastrullen ett stycke smör med en nås-wa hwetemjöl, det affilade wattenet slås derpå, och om man så har, slås litet buljon dertill; när soppan åter uppkokar saltas efter smak och litet stött starkpeppar eller socker och mustörtblomma iläggas. Då den skall anrättas, wispas två äggulor med två matskedar söt grädda i anrättningskålen, och den heta soppan slås dertill. Serveras sedan med förlorade ägg eller rostadt hwetebröd i skålen.

27. Soppa af spåda Ärtter. Fina spritärter spritas och sättas på elden uti en kastrull med förut uppkokadt watten. Då de äro något mer än halfkoka tillslås så mycket mjölk som man vill hafwa myckenhet af sop-

pa till, och en näfwa fint bakad persilja lägges dertill; när ärtorna dermed fullkokat, afredes soppan med litet sammanfräst smör och mjöl. Salt, socker och muskotblomma ilägges efter smak, och när den dermed uppkokat är den färdig att anrätta.

28. På annat sätt. Spritärter, morötter, hufvudsallat och spenat, skäres i tärningar och fullkokas i watten; derefter påslås god buljon och soppan afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. En näfwa bakad persilja, salt, socker och peppar ilägges efter smak. Då den skall anrättas, wiswas två å tre äggulor och lika många skedblad söt grädda i skålen och den heta soppan slås dertill.

29. Siff-Soppa. Lag några aborrar eller mörstar (de sednare böra skorras) och fullkoka dem i watten med en knippa persilja, en skalad och skorrad löf och litet salt. Nu sammanfräses litet smör och mjöl i en kassru, samt påspädes med mjölk så mycket man behagar, och så mycket af skivpadet tillslås, att det deraf blir lagom salt; när det dermed uppkokar tillsättes litet sött socker och muskotblomma, och soppan afredes med ett par äggulor och litet söt grädda eller mjölk.

30. Lar-Wälling. Till två kannor söt mjölk tages ett qwarter fina korngryn, som twättas mycket wäl; när mjölken kokar urp wiswas grynen uti, och det får koka i tre timmar, och omröres som oftast. Under tiden tages larruggen, som förut är huggen i lagom stora stycken och legat 2:ne dygn i watten, så att saltan är wäl urdragen, sköljes och sättes på elden med så mycket kallt watten att det står wäl öfwer, och när det kokar urp, så stummas wäl. När alltsammans är wäl koft, läggas larruggena i wällingen tillika med ett stycke smör, och om den då ej har nog stark smak, slås något af larrpadet dertill. När den anrättas, strös sött peppar deröfwer.

31. Swart-Soppa. När gäsen är slagad och plockad urtages den wäl; hufvud, hals, wingar och fötter afbuagas, från föttern afdrages skinnet öfwer en låg eld af halm och klorna afskäras; när näbben är bortbuggen flyfwes hufvudet och skinnet drages af halsen, hwar

efter den, äfvensom vingarne, huggas i 3 à 4 bitar; sedan skinnet är draget af örmagen stäres den i stufwor. När detta stöljes och rutsas väl, nedlägges uti en kastrull, och kallt watten påhålles. Härmed får det koka lyft, tillika med en rödlök, litet ingefära och något af isfret, som förut legat i watten, tills det kännes mört. Gåsfeswern stäres gansta fin och uppblandas med två ägg, riswet bröd, smält smör och söt grädda, två matskedar af hwardera, en liten fint hackad rödlök samt stött peppar, neglifor, socker och salt efter smak. När allt detta är väl omblandadt stoppas det i det skinnet, som setat omkring halsen och igensys wid båda ändar. Om det är något qwar af korblandningen, kan det stoppas uti den stora tarmen, som då måste mycket väl rengöras. Korwarne läggas till det öfriga gåskräset och får koka en timma. När korwen är färdig och köttet kännes mört, upptages det, buljongen uppsilas och sättes åter på elden; en näfwa hwetensöl wiäpas i gåsbloden, som wiäpas i buljongen när denna uppfokar: då iläggas litet stöta neglifor, socker, salt och ättika efter smak, samt några skalade och i flistor skurna äplen. När äplena äro mjuka iläggas korwen samt det kofta gåskräset; då soppan åter uppfokar är hon färdig att anrättas.

32. *Safre-Soppa.* Ett qwarter hafregryn kokas med en kanna watten en timma, eller tills den blifwer som en tjock wälling, denna silas genom ett fint dukslag, eller silduk, att intet gryn medföljer. Nu utspädes den med ett slop söt mjölk, att den blir helt tunn; sedan iläggas ett par näfwar väl rensade rusin, två lod stollade och fint stöta bittermandlar, helt litet smör samt salt efter smak; när den dermed kokat en knapp qwarts timma är den färdig att anrättas, och gifwes hwetebröds-tärningar, stekta i smör, dertill. Den som vill, kan, innan soppan uppbålles, på ett qwarter tjock söt grädda i anrätningsskålen.

33. *Äppel-Soppa.* Äplen strädas väl fria från mastbon och byligt, stäras sönder och läggas i watten att de ej rodna; sönderkokas sedan i watten med litet citronskal och kanel och uppsilas genom härsl. Soppan slås tillbaka i kastrullen tillika med några stollade och sönderskurna äplen; sedan gifwes den god smak af litet Granst

win och tillräckligt med sött. Är soppan för tunn, afredes den med litet potatismjöl.

34. *Nypon=Soppa.* Nypon skolas och kokas ett par timmar med tillräckligt watten; när de äro väl sönderkockta silas de genom härfil, soppan sättes å nyo på elden tillika med litet sönderbruten kanel, rusin och citronskal. Litet potatismjöl blötes i watten och wispas i soppan, att den blifwer lagom stinnig, och då rusinen äro fullkokade läggas tillräckligt med sött, och då soppan serveras slås litet franskt win i skålen.

35. *Sago=Soppa.* Hwita sagogryn twättas väl fria från all unken smak, wispas i kokt watten och kokas med bel kanel, rusin och litet citronskal tills de se klara ut; då ihålles litet franskt win och den göres söt efter smak. Kanelen och citronskalen borttagas och soppan är färdig att serveras.

36. *Körbårs=Soppa.* Hårtill tages körbärsfast, som utspädes med watten alltsom man vill hafwa soppan stark till. — Torra körbär äro äfwen lika goda; dessa skolas, stötas och kokas mycket väl, och silas genom härfil. — När fasten är i ordning sättes den på elden att koka med litet kanel, riswen citron och socker, samt afredes med potatismjöl; då den är färdig silas den upp, och ställes att kallna. Sedan läggas syltade körbär, hallon eller äferbär, och den serveras sedan i koppar med bitter-bisquit.

37. *Soppa af Bärssaft.* Bärssaft af hwad slag som helst, spädes med watten tills den blir lagom stark; kokas en stund med rusin, kanel och citronskal och afredes med potatismjöl; göres sedan lagom söt och serveras sedan varm eller kall, hwilket som behågas.

38. *Win=Soppa.* Till ett gwarter hwitt franskt win tages ett slop watten; detta sättes på elden tillika med en bit kanel, 5 å 6 finslötta kardemummor, samt socker efter smak, och får uppkoka. Under tiden wispas 10 ägg-gulor med 4 matskedar tjock söt grädda: när winblandningen uppkokar hålles en tredjedel deraf till ägg-gulorna, hwilket wispas väl och hålles till den öfriga win-

blandningen; vispningen fortfar tills det å nyo uppkokar, då borttages kanelen och soppan anrättas genast, annars står den sig.

39. Ägg-Ol. Detta kokas på samma sätt som den föregående, endast med den skillnad att swagdricka tages i stället för win och watten.

40. Risgryns-Soppa. Skolla goda risgryn med kokhett och skölj den sedan uti kallt watten. Inne mot de äro fullkokade iläggas tvättade rusin eller korinter, och i sirimlor skurna citronskal: gif soppan smak af socker och win, och när den anrättas strös socker och kanel deröfwer.

41. Swisfkon-Soppa. Ett halft gwarter perl- eller helgryn sättes på elden med en fanna watten, när det uppkokar, stummas wäl, och ett stycke smör samt ett stälpund wäl tvättade swisfkon iläggas. När detta kokat så länge att både gryn och swisfkonen äro sönderkokade, kramas det genom durkslag tills blott kärnorna återstå, sedan göres soppan söt efter smak: när den skall anrättas öfwerströs den med socker och kanel, och gifwes flekta brödsfäwer dertill.

42. Swisfkon-Soppa på annat sätt. Denna kokas lika som den föregående, af ris-, perl- eller helgryn, med den skillnad att swisfkonen läggas uti litet sednare än gryn, och böra intetdera sönderkoka. Denna soppa silas ej. Man gifwer den sedan god smak med citron- eller bärsmak och lagom sött. Den som ej tycker om swisfkon kan i stället bruka torra äpplen. Rusin eller korinter äro äfwen goda, men då tages mera smak, eller och litet godt win.

43. Wälling med litet mjölk. Korn-, hel- eller hafregryn kokas i watten med litet smör; då de äro alldeles sönderkokta silas de genom härsl eller ett fint durkslag att intet gryn medföljer. Wällingen sättes åter på elden, och då den uppkokar iwispas så mycket mjöl att wällingen blir lagom tjock. Den saltas sedan efter smak, och då den anrättas öfwerströs den med litet socker och kanel.

44. **Risgröns-Wälling.** Goda risgrön stolas och tvättas väl, först i kokhet, sedan ljumt och sist kallt watten, sedan sättas de på elden med helt litet kokande watten att koka en stund, påspådas sedan med söt mjölk, och litet stollad och fintstött sötmandel med ett var bittermandlar ibland iläggas; när det dermed kokat till grönen äro fullkokade och utswällda, iläggas en liten knifudd färskt smör, saltas sedan efter smak, och då den anrättas gifwes socker och kanel dertill.

45. **Ägg-Gröns-Wälling.** Grönen tillredas på följande sätt: till 5 å 6 sonderwisade ägg blandas så mycket godt hwetemjöl att deraf blifwer en hård deg, denna utkastar man mycket tunn på ett bord och låter den ligga tills den väl stadgat sig; då backas den mycket fin, och omkastas sedan uti ett kall öfwer ett rarpet, på hwilket det får ligga att torka i swag värma. Då man will begagna dessa grönn, uppkokas söt mjölk med litet fardennumma, grönen läggas försigtigt deruti och omröras väl, ty de wilja gerna fästa sig wid botten. Då grönen äro kokta, öfversirös wällingen med litet socker, och serveras genast.

46. **Jäs-Mjölk.** Hård sur mjölk hålles uti en grof handduk, som förut blifwit utbredd öfwer ett skål; handduken lägges öppen, så att mjölken får fritt afrinna, och får den på detta sätt stå tills andra dagen. Då den skall nyttjas toges både söt och sur grädda, som uppblandas med söt mjölk till så stor qwantitet som man önskar, detta wispas en stund tills det blir helt skummigt ofwanpå, derpå toges med en späd lagom stora klimpar af den hårda mjölken i skället och lägges till den söta mjölken; det gula yttersta skalet af en citron riswes der öfwer och gifwes socker dertill wid bordet.

47. **Mandel-Mjölk.** Till ett slop söt mjölk, toges 10 lod stollad och fint stött sötmandel, med några bittermandlar ibland. Då mjölken uppkokas iläggas mandeln tillika med det fina yttersta skalet af en half citron; då all must kokat ut mandeln, uppsilas mjölken genout en tät silduk, socker iläggas efter smak och den serveras med sockerbröd eller små fringlor.

48. Bisquit-MjölE. Då söt mjölk uppfokas, vispas deri fint sönderstötta bisquiter, som så koka tills de äro alldeles sönderkokade. Serveras sedan i soppar.

49. MjölE med Gryntårningar. Af fina frosgryn kokas en hård gröt, med mjölk, socker, stollad och fint stött mandel eller forinter; när denna är väl kall, skaras deraf små tårningar, som läggas i terrinen, och den kokande mjölken hälls deröfver.

50. MjölE med Citron eller Pommerans skal. Med ett litet stycke socker afriswes skalet från en citron eller pommerans, och alltsammans lägges uti terrinen, den kokade mjölken slås deröfver, och lod påläggges; då det dermed fått stå så länge, att sockret är väl smält, är den färdig att anrättas, med bisquiter eller smulor, skurna i skifvor.

51. MjölE med Vanille eller Kanel. Mjölk uppfokas med ett par bitar kanel eller en bit vanille, och socker efter smak; 2 å 3 ägg-gulor, eller mer, allt som det är myckenhet af mjölk, söndervispas, och vispas i den kokande mjölken. Kryddan borttages och mjölken anrättas med smulor eller små fringlor.

52. MjölE med Mandelklimpar. Till ett stop mjölk tages 4 lod stollad och fint stött sötmandel med 4 å 5 bittermandlar ibland; mandeln uppblandas med 1 stedblad smält smör, litet risvet socker och 2 å 3 ägg: detta omröres väl, och då mjölken uppfokar doppas en sted deruti, och med den tagas af mandelsineten små klimpar, som läggas uti mjölken, som sedan måste koka mycket sakta att ej klimparna gå sönder. Då alla klimpar äro färdiga, afredes mjölken med litet potatismjöl, och serveras genast.

53. MjölE med Ris-klimpar. När söt mjölk uppfokat med risvet citronskal och ett stycke socker, vispas så mycket ris-mjöl deruti, att då det hunnit koka och mjölet utsvällt, det blifver som en hård deg; denna arsbetas öfver elden med en träsked tills den lossnar från pannan; sedan iröras några ägg, men endast ett i sena.
Rofbof.

der. Nu sättes mjölken på elden, och då den uppfokar, doppas en sked deruti, med hwilken tagas små kllimvar af smeten och läggas i den kokande mjölken. Då kllimrarna äro väl kokta, anrättas mjölken, och sötet socker och kanel gifwes dertill.

54. Ägg-Mjöl. Tre halfstöp söt mjölk sättas på elden med en bit citronskal; då den uppfokar iwispas 4 ägg, förut wispade med 4 skedblad söt grädda, och wispningen fortfar tills mjölken å nyo uppfokar, ty annars skär den sig. Den serveras genast, och socker gifwes dertill.

55. Chocolad. Man sätter på elden så mycket söt mjölk man behagar, och då den uppfokar, iwispas så mycket riswet chocolad att det blir väl finmigt och får lagom brun färg; men med wispningen måste fortfaras tills det å nyo hunnit väl uppfoka, då den är färdig att anrättas. Om chocoladen är osotrad iläggas socker efter smak, eller och gifwes wid serveringen sirsocker dertill.

56. Smör eller Swit-gröt. Ett godt flycke smör sättes på elden med ett qwarter mjölk, deruti wispas så mycket godt hwetemjöl som det kan insuga, och sprädes sedan, under jenn wispning, med uppfokt mjölk, helt litet i sänder, tills gröten blir lagom tjock. Helt litet salt iläggas efter smak, och gröten ätes varm, med kall söt grädda, eller god söt mjölk.

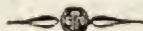
57. Äppel-Gröt. Goda, väl tvättade och skolade risgryn kokas med watten till en tjock gröt, och ställas sedan att kallna. Emedlertid stalas, strädas och sönderfäras goda äpplen, hwilka med ett flycke citronskal, en bit kanel, helt litet watten och socker efter smak, så sönderfoka till mos. Då det är färdigt borttages kaneln och citronskalet, och moset ställas att kallna. Sedan blandas risgrynsgröten och något drygare af äppelmuset väl tillsammans; gröten garneras med gräddstum och ätes med söt grädda såsom annan gröt.

58. Winkallskål. Man tager win efter behof och slår lika mycket watten dertill, samt lägger deruti med socker afriwet citronskal efter smak med eller utan safsten af citronen. — Sedan silas det genom hårsil, och anrättas med wanligt thebröd.

59. **Kallspål af Bårsaft.** I stället för vin tagess någon bårsaft, hwilken blandas med watten efter smak, och för öfrigt beredes på samma sätt, men utan citron, i fall bårsaften är sur.

60. **Smultron-Kallspål.** Man lägger wäl renfäde smultron i en skål, håller derpå win och något mer watten, jemte med socker afriswen citron, och försfar i öfrigt såsom wid föregående.

61. **Körbårs-Kallspål.** Man stöter wäl renfäde körbår med kärnor, jemte något kanel, i en mortel, blandar derefter massan med något watten och pressar den genom en linneduf. Till den utpressade saften blandas hälften af dess quantitet rödt win, som tillsättes, och kallspålen serveras med bisquit.



Klimpar att lägga i Buljongen.

62. **GwetebrödsKlimpar.** Man tager 5 lod riswet hwetebröd, hwarifrån de större smulor äro afskallade, slår derpå 3 skedblad smält smör, och gnider det wäl hwitt med en sked. Derefter tillägges 3 matskedar föt grädda, 2 äggulor, och litet salt, socker och muskot-blommia efter smak. Deras tager man med en sked små klimpar som kokas i buljong, och äro sedan färdiga att anrättas. Härwid, äfwen som wid efterföljande klimpar af lösare beskaffenhet, märkes, att man såsom prof först bör koka en klimp, och om den då sönderfaller, tillsätta litet hwetemjöl.

63. **LimpebrödsKlimpar.** Götisurt limpebröd riswes wäl, deraf tagas 2 händer fulla, som med smör stekes gulbrunt i pannkakspanna. Derefter tages ett qvarter föt grädda eller mjölk, och deruti lägges det stekta brödet jemte 5 wäl wispade ägg, något socker och forinter. Sedan det är wäl sammanrördt, slår man smeten i en med rått smör smord serviette, som sammanknytes med en

tråd, och lägges att $1\frac{1}{2}$ timma koka med lof i watten, hwari man saltat litet. När det är färdigt, affsaras små klimpar af denna massa och anrättas.

64. Risgrynsklimpar. Man tager ett par händer rensade risgryn, och kokar dem i buljong, tills deraf blir en tjock gröt. Häruti slår man litet mjölk, 5 å 6 ägg, något risvet hwetebröd, finhackad persilja, salt, socker och mustotblomma. — Sedan smörjes en panna eller form med smör och beströs med risvet bröd, smeten ilägges och insättes i en lindrigt varm ugn. När den är gräddad, skäres den i tärningar och anrättas.

65. Smörklimpar. 4 lod smör slås till något mjölk, hwartill läggas 3:ne ägg, och alltsammans omröres tills det wäl blandat sig, hwarefter inröres 3 matskedar hwetmjöl och något mustot. Deraf tagas små klimpar med en i varmt watten förut doppad sked, hwilka läggas i kokande buljong, och då de flyta upp äro de färdiga.

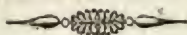
66. Potatesklimpar. Kokta och skalade potäter riswas på risjern, och dertill slås ett ägg för hwarje stor potät (eller något mindre); salt, citronskal och mustot tillsätts. Denna massa röres och blandas wäl, klimpar tagas deraf och stekas gulbruna i smör.

67. Mandelsklimpar. På 6 å 8 lod risvet hwetebröd hålles något söt mjölk, hwilket sammanröres öfwer elden till en tjock gröt. Sedan skiras 6 lod smör, hwartill blandas litet mjölk, och derefter iwispar man 3 hela ägg och 2:ne äggulor, ett i sänder, och för hwarje ägg ilägges af den förstnämnda gröten. — Derefter tillsättes 3 lod finflötta mandlar, 2 lod flött socker, och något risvet citronskal, hwarpå massan omblandas wäl, lägges uti en förut wäl smord och med risvet bröd beströdd form, och insättes i ugn att långsamt gräddas.

68. Klimpar af Sisteårs. En liten gädda om 1 mark skäres och alla benen borttagas, sönderskäres i tunna skifwor, hackas och flötes fint, jemte 6 lod njurtalg och 6 lod smör, att det blir såsom en deg, hwari man sedan med en slef inarbetar en nypa hwetmjöl, och inrör sedan i massan 2:ne ägg efter hwarandra, $\frac{1}{2}$ quarter söt grädda,

litet salt, socker och muskotblomma. Här af tagas med en sked små klimpar, som kokas i buljong.

69. Klimpar af Kalkfött. (Frikadeller) En half mark rått kalkfött, väl rensadt från senor, sönderfläres, hackas och bultas fint, med 4 à 5 lod smör. Något rifvet hvethröb blötes i en jungfru grädda eller mjölk, och blandas till färsen, hwarefter man irör 1 ägg, litet muskot, samt salt och peppar efter smak. Här af tagas små klimpar med en sked, och läggas i kokande buljong.



Rösträtter.

70. Ros-Biff. Det köttet hvarvid njuren sitter (Fransyskan), hugges i wacker fason, och lägges i en långpanna; litet watten hålles under köttet som öfverflöds med litet fint salt, 3 à 4 finhackade rödlökar, läggas dertill, och pannan insättes i en starkt eldad och nyss ursopad ugn. Då det fått gulbrun färg, doppas rent papper i watten, och dermed öfvertäckes köttet, att det ej må bli brändt. Det bör stå ett par timmar i ugnen. När det är färdigt, anrättas det på fat, med stekt potates omring. Sedan slottet blifwit affkunnadt, afredes såsen under köttet med litet smör och mjöl, hwaraf något slås på fatet, och resten i såsskålen.

71. Boeuf à la Royale. Ett lårstycke af oxen bultas väl med en klubba, och späckas med släsk, rullas sedan i sammanblandad fin hackad löf och persilja, samt salt och peppar. Köttet brunes sedan öfver sakta eld på halster. Då det är färdigt, serveras stekt löf dertill.

72. Orstek. Ett lår eller reffstycke, eller också fransyskan af en oxen stöjes väl. Grytan sättes på elden med litet smör och ett par fint hackade rödlökar, köttet doftas med litet mjöl, iläggas jemte salt, peppar och lagerbärskblad att stekas, öfver sakta eld, med väl täppt lock, att det må behålla sin saft; köttet wändes ibland,

och, om det behöfs, spådes med kolt watten, att det ej må brännas utan endast blifwa gulbrunt till färgen. Då det kännes mörkt, anrättas det med slett potates. Om såsen synes tunn, afredes den med litet smör och mjöl, och spådes med litet föt grädda eller mjölk.

73. Boeuf à la Mode. (Surstekt). Innan låret af en fet ore befrias från lösa benstärswor, tvättas wäl i friskt watten och nedlägges i en rev bytta eller krusa med litet salt, peppar och några sönderbrutna lagerbärblad, samt så mycket watten och ättika, hälften af hwardera, att det står öfwer köttet, hwilket deri kan hålla sig 2 à 3 månader, men minst bör ligga 12 à 14 dagar. Då köttet skall nyttjas, sväckas det på båda sidor med släskbitar, doppade i litet finsliött peppar och ingefära. Vid den öfriga tillredningen förfäres som med föregående, dock att peppar och lagerbärblad ej äro användas.

74. Stekt Orhare. Orhare kallas man den del, som sitter under njuren bredwid ryggbenen, på bakfjerdingen af en ore. Detta kött skäres ifrån benen, så långt det kan fås, beströs på alla sidor med litet salt och peppar, samt späckas längs utåt med finskuret släsk. Haren hoprullas sedan i form af en snäcka, och nedlägges i köttkärlet så att denna form bibehålles. Sedan ses kes den med litet salt, peppar, skuren rödlök och finhackad persilja som wanlig orslek (No 72). Den serveras sedan med sin sås, och kan dertill gifwas äpplemos eller sluswade spritarter.

75. Sårst Orbringa. En wäl huggen orbringa bindes med segelgarn i den form man vill att den sedan skall hafwa, och sättes tidigt om morgonen på elden för att koka wäl. Innan den är färdigkokt, aftages dock segelgarnet att märke ej må synas derester, hwarpå den åter iläggas och sukkokas. Då den skall anrättas, öfwerströs den med persilja och riswebröd. Såsom simplare fås kan nyttjas pepparrot; såsom bättre sås kapris eller oliver, (se nedanföre bland såser).

76. Griljerad Orbringa. När en wäl huggen bringa är mjukkokad och ännu varm, skäras den,

öfwerströs ett finger tjockt med en blandning af smasakad persilja, socker och risvet bröd, som förut blifwit väl fuktadt med stirdt smör. Detta tilltrykes väl, hwarefter bringan insättes i ugnen för att få god färg. Den anrättas sedan med sås af någon färsk eller torkad frukt, kokt i bulljong, med litet salt och risvet bröd, och afredd med ett par äggulor.

77. Griljeradt Kesttycke. Hårtill tages den del af resbenen, som sitter under bogbladet; den tunna ändan afsläres, och sedan köttet blifwit mörbuktadt, bestrykes det med smör och kryddas med peppar och salt, hwarefter det grilleras på halster öfver swag eld, så att det ej brännes, hwartill åtgår ungefär 1½ timma. Hårtill kan nyttjas en pikant sås med eller utan wingurkor, eller också en anjovis-sås (se såser).

78. Kullad af Kesttycke. Brottet afhugges och benen knäckas, hwarefter köttet beströs med litet fint salt, hoprullas hårdt och gifves en wacker rund form, samt ombindes med segelgarn; derefter kokas det i bulljong, och då det kännes mört är det färdigt att servera med hwad slags grönsaker som helst.

79. Kullader af Orfött. Af godt, ungt orfött skäras tjocka skifwor på tvären, dessa bultas väl med klubba, och öfwerströs med litet stött peppar och salt. Af släkt, sturet i tunna skifwor, lägges en bit på hwarje köttskifwa, som sedan hårdt hoprullas; när alla kulladerna äro i ordning, läggas de tätt bredwid hwarandra i en kastrull och få koka lyftt, i sin egen sås på sakta eld. Då rulletterna kännas möra, afredes såsen med litet smör och mjöl, och de serveras warma.

80. Biff-Steak. Af ett stycke oxlår skäras på tvären något breda, ett finger tjocka skifwor, som klappas med en knifbak i rutor, på båda sidor, men aktas att de ej gå sönder; dessa beströs på båda sidor med litet salt och peppar, och så dermed ligga en stund. Sedan lägges köttet på ett med smör smordt och väl upphettadt halster, som ställes på friskt koleld, hwari man förut kastat en näfve salt, och stekes bastigt på båda sidor. Så göres särskilt i en panna af litet sammanfräskt smör och

mjöl, som spådes med buljong eller koft watten, och gifwes god färg med några droppar soja. Köttet lägges bäruti, för att hålla sig warmt öfwer elden, men får ej koka.

81. Biff-Stek på annat sätt. Det fina köttet af inmanlåret på en ore skäres och klappas som det föregående, och beströs på båda sidor med salt och peppar; derefter stekes det hastigt med smör i en stekpanna. Då allsammans är stekt och upplagdt, fräses litet mjöl i pannan, spådes sedan med buljong eller koft watten att deraf blir en tunn sås, som gifwes färg med några droppar soja. Sedan lägges köttet att hålla sig warmt i såsen, men det får ej koka. Det ätes sedan med warm, koft eller stekt potates.

82. Morinerad Biff. Skifwor af orfkött klappas wäl, och morineras (inläggas) en stund i olja, ättika och litet salt, hwärefter de stekas på halster öfwer friskt eld. Sedan sammanfräses ett flytke smör med litet finhackad persilja, salt och litet citronsaft, slås på anrättningsfatet, och deröfwer lägges det stekta biff-köttet, garneradt med grön kraffa, wingurkor eller stekta potäter.

83. Griljerad Biff. Orbaren skäres i skifwor, bultas och beströs med salt och peppar, doppas i kirde smör och derefter i riswet bröd; stekes sedan i panna, hwärefter den är färdig att servera.

84. Pann-Kött. Orfkött skäres i något tjocka och breda skifwor, hvilka bultas helt tunna med en klubba, men ej så att de gå sönder; dessa doppas sedan uri ägg, förut wispade med litet mjöl, samt derefter i sammanblandadt finslött riswet bröd, peppar och salt, samt fint hackad persilja; detta fasttrycks wäl och köttet stekes med smör i en panna.

85. Kalops. Orfkött skäres i tunna skifwor, och bultas wäl mört med en träklubba. Sedan hackas all talgen, som setat på köttet, helt fint och lägges med litet smör i en gryta med täppt lock, derefter köttskifwor-na hwarstals, men emellan hwarje hwarf strös litet sammanblandadt hwetmjöl, salt, peppar, lagerbärsblad och

finhackad löf; grytan sättes på sakta eld, eftersees som oftast, och om det behöfs, spådes med koft watten, att det blir tillräckligt med sås. Då det sålunda kokat i tre timmar och köttet kännes mjört, är det färdigt att anrätta med kofta eller flekta potäter.

86. *Kotletter af Orkött.* Ett stycke kött af en ung fet ore skäres på tvären uti lagom stora stikvor, hvilka bultas väl med en klubba, hackas sedan med en knif och formeras runda, samt öfverströs med salt och peppar och får dermed ligga en stund; dörpas derefter först i skirdt smör och sedan i riswet bröd samt stekes i panna öfver stark eld. Då alla kotletterna äro färdiga uppläggas de; litet buljong eller koft watten slås till den feta kötsaften i pannan, och wispas starkt öfver frisk eld tills det uppkölar, och hålles sedan öfver kotletterna, som serveras till grönsaker.

87. *Röttbullar.* Orkött skäres och strapas väl fritt från alla hinnor och senor, och hackas fint med ett par rödlökar och litet njurtalg; detta uppblandas med några ägg, peppar och riswet bröd blött uti så mycket mjölk eller buljong att det blir lagom hårdt. När alltsammans är väl omblandadt, formeras deraf små runda bullar som stekas i smör. Anrättas sedan till hwad slags grönsaker som helst.

88. *Röttbullar med sås.* Dessa tillagas alldeles som de föregående, men kunna då göras litet större; då de äro färdiga uppläggas de på karotter: litet smör och mjöl fräses tillsammans i pannan och spådes med mjölk eller buljong, hwilketdera som är i köttbullarna, saltas efter smak och får under jemn wisping uppkoka. Såsen slås sedan öfver köttbullarna, som på detta sätt serveras.

89. *Friskadeller af Koft Orkött.* Ett stycke smör fräses tillsammans med ett par näsvar, godt hwetmjöl och spådes med litet buljong eller watten; salt, peppar och muskot iläggas och då såsen dermed kokat en stund och är temligen tjock, iblandas finhackadt koft orkött, litet riswet bröd samt ett sönderwispadt ägg; detta omblandas väl, och formeras sedan deraf små runda bullar, som rullas i hwetmjöl och kokas i smör eller stott.

90. **Rött-Budding.** Två marker kalfs- eller oxkött skäres och strapas väl frunt från senor och hinnor, samt bultas och hackas tillsammans med 2 marker späcksläp tillå det blifwer helt fint och smidigt; då uppblas det med ett och ett halft qwarter för mjölk eller buljong, 3 å 4 ägg, 2 å 3 små finhackade rödlökar, samt reppar och salt efter smak. Denna massa omarbetas väl, och formeras till en rund eller aflång budding, som lägges uti en med smör smord kastrull, att öfwer koleld något slofna: då späckas den med fint skuret späcksläp, och sättes åter på lindrig eld att smått fräsa med eldlof öfwer. Buddingen efterses som oftast, och om det behöfves späckes med litet buljong; och bör kastrullen emellanåt sakta skakas, att buddingen ej måtte fastna wid botten. När den sålunda jemt kokat i dryga två timmar är den faradig att uppläggas på sitt fat. I den i kastrullen warande såsen läggas några söndersturna splatade lökar; när den dermed uppkokar, iwispas ett par stekblad för grädda och då den sedan kokat en stund, slås en del af såsen öfwer buddingen och resten i såsfåll.

91. **Stufwadt Oxkött.** Ett stycke smör fräses med litet godt hwetmjöl, i en kastrull, och påspädes med buljong att såsen blir lagom lång och finmig; när detta uppkokar, iläggas litet fint hackad persilja, litet fint söndersturen citron, samt salt, socker och mustotblomma efter smak; låt detta koka en stund och ilägg sedan i skifwor skuret kött oxkött; omrör väl, och när det sedan uppkokar är det färdigt att anrätta, med warmt kött potates, som antingen förut blifwit kött jemte köttet i såsen, eller och gifwes särskilt på karott.

92. **Ox-Njurar.** Oxnjurarne stölas väl och skäras i tunna skifwor. Sedan hackas något njurtalg, med ett par rödlökar, helt fint, och fräses med en bit smör i en panna med lof; njurstifworna läggas hwarstals deruti och doftas med litet hwetmjöl emellan hwarje hwarf, litet salt och kryddpeppar lägges dertill, och får det dermed stå en stund att brynas; påspädes sedan med litet buljong eller kött watten, hwarmed de få smått koka tillå de blifwa färdiga, hwartill pås åtgå ungefär 1 och en half timma. Serveras sedan till kött eller sielt potates.

93. *Op: Tunga.* En väl tvättad ortunga kokas i saltadt watten, som wid uppfokningen skummas väl. Då tungan är kokt urtages den och slås och tungrotten bortskäres, hwarefter den åter nedlägges i spadet, som förut blifwit siladt genom durkflag. Den serveras sedan varm, med sås, som göres af litet sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med något af tungspadet, och litet win och watten; då det uppfokar iläggas litet socker och fint stur-
na citronskal.

94. *Op: Tunga på annat sätt.* Tungan kokas, putsas, strädes och slås som den föregående, och lägges sedan att kallna, hwarefter den skäres i tunna stikwor. Sedan göres en sås af hårdkokta sönderframade äggulor, peppar, salt och litet socker, samt olja och ättika. I denna sås doppas nu tungstikworna, en i sänder, och läggas hwarstals på en karott, hwarefter såsen öfverhålles.

95. *Op: Rött: Sallat.* Af orslök, kokade morötter och rödbetor skäras små tärningar, som uppblandas med olja, ättika, salt och peppar; då detta är väl omblandadt, smörjes en form med matolja, lägg sallaten deruti, packa sagta derpå att det kommer att hänga väl tillsammans, hwarefter den uppsjelfes på fat. Den serveras sedan med en sås af olja, ättika och peppar, litet fint hackad saltad löf, och socker.

96. *Op: Rött: Sallat på annat sätt.* Kokadt orslött skäres i små stikwor och öfverströs med en hackad blandning af wingurkor, Charlottentöl, timjan och basilika; och öfverhålles sedan med en sås af olja, ättika, senap, peppar och salt.

97. *Op: Sylta.* När huswud och fötter, efter orslagt, blifwit väl ställade, läggas de i watten ett par dagar att väl urdragas. Gullkokas sedan i watten med litet salt, hwarefter de strädas och skäras i lagom stora stycken. Sedan fräses litet smör och mjöl tillsammans och påspädes med spadet; när detta uppfokar iläggas koka korinter, litet brum sirap och ättika, samt den söndersturna syltan; när det dermed kokat en stund, är den färdig att serveras.

98. **Press-Sylta af Orhuswud.** Till ett stort orhuswud tagas tre wäl ställade och tvättade kalf-fötter, detta kokas med watten och en nyppa salt tills kött-fet faller från benen; då upptages det och strädes wäl fritt från förtlar och benstärkvor och sönderfäres i tärningar. Sedan sättes ett godt qwarter af svadet på elden tillika med litet fint slöta neglikor, peppar, ingefära och salt samt en matsked ättika; när detta kokat en stund, lyftes det af elden, och syltärningarna iläggas, hwarefter det omröres wäl; hela massan slås uti en grof serviette, som om lindas med segelgarn och lägges sedan i press. Dagen derpå tages syltan ur servietten och lägges i saltlake och ättika, hälften af hwardera. Ätes sedan med peppar och ättika.

99. **Sylta af Orsfötter.** Orsfötter, som äro wäl ställade, seta och hvita, sönderfäras i små bitar, och kokas i saltadt watten hwarefter de uppsilas. Sedan kokas sönderfuren rödlök i watten, tills wattenet får smak deraf; då fräses smör och mjöl tillsammans i en panna; det kokade lökwatten silas derpå, och då det uppkokar, tillsättes litet brun sirap och ättika, hwarefter syltan iläggas att få koka en stund i säsén.

100. **Slarf-Sylta.** Syltan färes i smala strimlor, stöjes i kallt och ställas sedan i kokhet watten; lägges sedan i uppkokt watten att koka en stund, sedan läggas deri rostwor eller kålrötter äfwen sturna i smala strimlor, och då dessa äro mjukkokade, uppsilas de tillika med syltan. Smör och mjöl fräses tillsammans och påsprädes med syltspadet, och när det uppkokar iläggas syltan tillika med litet fint slött peppar, ingefära och salt. När det dermed kokat en stund, är det färdigt att servera.

101. **Kalffstek i ugn.** Steken hugges så nära bringan, att 3 ben medfölja; knäcket sedan wäl, öfverstrykes med kallt smör, och nedlägges i en långpanna, med ett slop watten under, och omkring steken. Långpannan införes i en het ugn, men uttages som ofratt, och steken öfveröses med sin saft att den ej måtte blifwa bränd; dermed fortsäres tills steken är genomstekt, hwar-

till plår ätgå 1 à 2 timmar, allt efter stekens storlek. Då afredes såsen med litet smör och mjöl, att den blir tillräckligt tunnig, och gifves sedan i såsform till steken.

102. Kalkflår med Grådda. Sedan kalkflåret är hugget i wacker form, späckas det, på den köttiga sidan, med fint sturet släst; nedlägges sedan med en bit smör och en liten nypa salt, i en kastrull, som sättes öfver sagta eld, att brynas på den köttiga, fräckade sidan; sedan wändes det, och endast ett knappt jungfrumått watten diurlåses. Dermed får det sedan sagta koka, tills köttet ej lemnar någon blodig saft ifrån sig, hwilket bäst kan ses om man slicker deri med en uddhwarf knif. Då uppläggas köttet, och såsen silas; litet smör och mjöl fräses till, sammanas i kastrullen, såsen diurlåses å nyo, tillsäta med ett quarter föt grådda, och får under lemn wifning friskt uppkoka, hwarefter det är färdigt att anrättas.

103. Späckadt Kalkflår. Detta hugges, späckas och stekes som det föregående. Såsen afredes med litet smör och mjöl, och påsprädes med buljong; köttet ätes sedan, aningen med stufwade jordärtskocker, eller och endast med sin sås, som gifwes i såsform dertill.

104. Kalkflår med Gelé. Ett wäl späckadt kalkflår kokas med watten, ett par kalkfötter, skalet af en citron, samt litet salt, och, om man så har, några stufwor af kost eller stekt kalkfött. Då köttet är kokt, uppläggas det på fat, spadet silas och hopkokas, och när det stelnat, garneras köttet dermed. Ätes sedan kall med ättika.

105. Griljerad Kalfbringa. En wäl huggen och knäckt kalfbringa, bindes med segelgarn, att den måtte bibehålla sin form, och fullkokas i kott spad. Derpå upptages den och besrös på båda sidor med salt och peppar, och får dermed ligga tills den kallnat; då smörjes den på båda sidor med stikt smör, och besrös med riswet bröd, och stekes, öfwer swag koleld, på halsler, tills den blir gulbrun på båda sidor. Sås göres af litet sammanfräst smör och mjöl, som påsprädes med något af det spad, hwari bringan blifwit kokad, och gifwes god färg af några droppar soja.

106. **Koft Kalfbringa.** Bringan kokas med litet watten tills den kännes mör; då upptages den och buljongen silas. Sedan sammanfräses litet smör och mjöl, som påspådes buljongen samt litet söt grädda; litet kräfsmör lägges dertill, att såsen får en ljusröd färg; när detta uppfokar läggas rensade kräftsliertar. Sedan lägges bringan deruti, och allsammans omstakas wäl. Anrättas sedan med en del af såsen öfwer bringan, och resten i såsflåsen.

107. **Särserad Kalfbringa.** Bogen skäres från en fet kalf-fransfjerding, och allt köttet skäres, hackas och bultas wäl tillsammans med 12 lod njurtalg; detta uppblandas sedan med 4 à 5 ägg, 2 jungfrur söt grädda, en jungfru riswet bröd, samt salt och peppar. När detta allt är wäl omblandadt, instoppas färsen i bringan der bogen setat, och hållet igensys wäl. Derefter nedlägges bringan med ett stycke smör i en kastrull, att stekas lyft öfwer sagta eld; men eftersees som oftast och spådes, om det behöfves. När bringan är fullstekt upplägges den. Litet smör och mjöl fräses tillsammans och wispas i såsen, som gifwes god färg af några droppar soja; om man har Indiskt krasfnopp är denna ganska god att lägga i såsen. Bringan nedlägges deri att hålla sig varm, och då den skall anrättas, öses något af såsen öfwer bringan, och resten gifwes i såsflå dertill.

108. **Kalf-Bringa med Dill.** En kalf-fransfjerding knädes och twättas wäl, samt kokas med litet salt och dill, i kort späd. Då köttet är mörkt upplägges det och kan då anrättas antingen med ättika och sitt späd, eller också med följande sås: då spadet friskt uppfokar, ihålles, under stark wispning, 2 äggulor som förut blifwit wispade med 2 à 3 matskedar söt grädda; derefter ihålles en half matsked ättika och bör det sedan ej koka, ty då står det sig.

109. **Fricandeau af Kalf.** Från en kalfboge afbugges läggfotan, och bladet utskäres nätt; sedan ingnides köttet med salt och peppar, formeras rundt, och ombindes med segelgarn, att det bibehåller sin form. Derefter spådas det med fina släfskrimlor, och nedlägges, med en bit smör och litet buljong, i en kastrull, att koka lyft

öfwer sagta eld, tills köttet kännes mört, och det, äfwen som såsen, fått en gulbrun färg. Ätes sedan till grönsaker.

110. Sårs af Kalf-Rött. Ett stycke kalfkött hackas och bultas fint, med hälften niurtalg af kalf, mot köttet; detta uppblandas med 4 å 5 ägg, det gula ytersta skalet af en citron, mustotblomma och salt samt så mycket söt grädda, att såsen blir lagom hård.

111. Biff på Kalf. Af ett kalfår skäras något tjocka skifvor på tvären, som bultas och öfverhackas med en knifskaf i rutor på båda sidor; beskrös sedan, på båda sidor, med salt och peppar, hwarefter de böra ligga ett par timmar. Sedan stekas de hastigt på halsler, öfwer stark koleld, tills de börja hwitna på ena sidan, då wändas de, och stekas på andra sidan tills äfwen den blir hwitaktig. Då har man smält smör i en kastrull, och allt efter som biffköttet blir färdigt nedlägges det deri, att hålla sig warmt och safta sig, men ej koka. Anrättas sedan på detta sätt, och gifwes slett potates dertill.

112. Kotletter af Kalf. Kotletterna skäras så, att ett ben qwarfitter wid hwarje kotlett, sedan formeras köttet rundt, och hackas med en knifskaf på båda sidor, sedan beskrös de med salt och peppar och kunna hålla sig således i twenne dagar. Då de skola nyttjas, doppas de i stiradt smör och wältras i riswet bröd, som är blandadt med fint hackad persilja; stekes i släpanna och serveras till slett potates eller grönsaker.

113. Späckade Kotletter. Dessa behandlas som de föregående, beskrös på båda sidor med salt och peppar, och späckas med fint skuret släst; sedan doppas de i wispade ägg och wältras i riswet bröd, som är blandadt med fint hackad persilja; då de derester fått ligga en stund koka de gulbruna i stirtd smör. Serveras sedan till grönsaker, eller ock med sås af smör, mjöl, buljong, salt och fint sturna citronsaf, samt några droppar soja.

114. Kotletter à la Parma. Väl bultade och slappade kotletter koka i stark buljong, och upplägs

gas att svalna. Sedan utbreder god kalfköttfärs, (se N:o 110). Kotletterna läggas derpå och boprullas; doppas sedan i vispade ägg, rullas i risvet bröd och stekas i smör. Ätas antingen med sin egen sås eller till grönsaker.

115. Griljerade Kotletter. Sedan kotletterna blifwit väl flaprade och fasonerade, beströs de med salt och peppar, doppas i stikt smör och wältras i risvet bröd. Då de dermed fått ligga en stund, doppas de i ägg, vispade med sot grädd, och wältras åter i risvet bröd, blandadt med fint hackad persilja; som tillsklappas väl på båda sidor. Stekes sedan på halster öfver swag koleld, och serveras till grönsaker.

116. Kulletter af Kalf. Af ett kalfslår skäras något tjocka skifwor på tvären, dessa klappas väl, och beläggas med skifwor af späcksläsk, som förut blifwit beströdda med en blandning af fint stöta neglikor, peppar, salt och fint hackad persilja; derefter rullas köttskifworna hårdt tillsammans, och ombindas med segelgarn. Sedan fullkokas rulletterna i buljong, med salt, socker, mustotblomma och risvet citronskal. Serveras sedan med sin egen sås.

117. Kalf-Kulletter på annat sätt. Dessa behandlas alldeles som de föregående; men i stället för de fryddade släskskifworna, beläggas köttskifworna med en färs af kalfkött. (Se N:o 111.)

118. Fricasé af Kalf. En kalfsframsferding knädes och stöljes väl, samt fullkokas i watten med litet salt; hwarefter köttet upplägges och sänderstares i lagom stora bitar, och svadet, som bör vara helt kort, silas. Sedan fräses ett stycke smör tillsammans med litet mjöl spadet slås dertill tillika med fint hackad persilja och finsturen citron; när detta uppkokat, wispas en ägggula, som förut blifwit wispad med ett par matskedar grädd; köttet lägges häruti och då det sedan uppkokat är det färdigt att anrättas.

119. à la Daube på Kalf. Ett kalfslår kokas med

med några kalfötter tills det blir mörkt; då upptages föttet, och spadet silas och ställes att kallna, hwarefter allt flottet borttages och spadet sättes åter på elden att hopkolas tills det blir hårdt, om man ställer det i kölden; då ilägges litet stött peppar, salt och risvet citronskal samt försbårs eller hallonättika efter smak: wispa sedan 4 å 5 äggwhitor till hårdt skum, och slå dertill, sätt kastrullen på stark eld att 3:ne gånger friskt uppkola, men aflyft den mellan hwarje gång; när det då har väl skurit sig, låter man det några gånger gå igenom en silduk, tills gelen blir mycket klar. Emellertid skäras skifwor af kalfläret; dessa läggas hwarstals i en form, men emellan hwarje hwarf kött bör vara en half tum tjockt med gele, som ställes att något stelna; observeras att först och sist bör vara gele. Derefter ställes det i ett kallt rum att wäl stelna; och när å la Dauben skall serveras, doppas formen hastigt i kokhet watten, och å la Dauben uppsjelpes på fat; ätes sedan med ättika och peppar.

120. å la Daube på Kalfhuswud. Ett wäl ställadt och rengjort kalfhuswud klyfves och lägges i watten att wäl urdraga; fullkolas sedan, tillika med några kalfötter, i watten med litet salt. Sedan strädes det från alla ben och förtlar, samt skäres i små fina tärningar. Spadet silas, hopkolas, fryddas och klaras med äggwhitor som det föregående. Då det är färdigt iläggas kött-tärningarne, alltsammans omröres wäl, och när det uppkolar, lägges det sakta i en form, som först blifwit wänt med watten, och sedan utstrad med i skifwor skurna rödbetor, hårdkokta ägg och citron. Då å la Dauben skall serveras, doppas formen i hett watten och den sjelpes på fat, samt serveras med ättika och peppar.

121. Kalfhuswud med gul Sås. Ett kalfhuswud ställas, tvättas, klyfves och lägges i watten att urdraga. Dagen derpå fullkolas det i watten, med en nypa salt; strädes sedan och skäres i lagom stora bitar, och spadet uppsilas. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med spadet, salt, socker och finsturen cirbön ilägges, och då det dermed uppkolar, afredes såsen med några ägggulor.

Rokbok.

122. Stufwade Kalksfötter. Wäl ställade och twättade kalksfötter skäras midtåttu och kalkfokas i watten, hwarefter de uppläggas och så afrinna. Sedan läggas de i en kastrull med win, watten, socker, salt, riswet citronskal, och riswet bröd, hwarmed de få koka så länge, tills de äro fullkokade, och såsen lagom sinnig.

123. Stekt Kalk-Leswer. Kalkleswer twäts tas wäl och upplägges att afrinna; hinnan lindas derom och lesvern nedlägges i en kastrull, att stekas öfwer saltat eld, med en bit smör, litet buljong, salt, hel fryddpeppar och ett par lagerbärsblad. Då den kännes mör och har wacker färg upplägges den, och såsen uppwispas öfwer friskt eld med litet söt grädda.

124. Lungmos. Dertill tages kalk, eller får-lunga, som lägges i watten öfwer natten, och fullkokas derefter med en nypa salt i fort spad; då den kännes mör upplägges den, strädes och hackas fint. Sedan fräses litet smör i en kastrull, lungan lägges deruti med en eller par näfwar riswet bröd, salt och peppar efter smak, samt så mycket af spadet att moset ej blir för tunnt. Då det dermed uppkokat iläggas litet sött och surt, men aktas att den ej smakar för söt. Bid serveringen gifwes ättika dertill.

125. Kalk-Öron. Rost eller stekt kalkfött hackas med litet kalknjurtalg, och uppblandas sedan med wispade ägg, salt, ingefära och fint hackad persilja; detta utbre-des sedan, på båda sidor, på tunnt sturna hwetbröds-skifwor, som stekas gulbruna i smör.

126. Njur-Bullar. Två flekta kalknjurar med widsttande fett, hackas fint tillika med något mera stekt kalkstek, och uppblandas med ett halft qwarter riswet bröd, blött i ett och ett halft qwarter mjölk, två thesleddar sött socker, peppar, salt, fint hackad persilja och 6 à 7 ägg. När detta är wäl omblandadt, göras deraf små bullar, som wältras i riswet bröd och stekas gulbruna i smör.

127. Njur-Bröd. En stekt kalknjure med widsttande fett, hackas fint och uppblandas med 3 à 4 ägg, en half jungfru söt grädda, fint hackad persilja, salt, och

litet ingefära, sedan doppas tunna hwetbrödsstivor i sot mjölk, och bestrykas något tjockt på båda sidor med njursmeten, hwarefter de stekas gulbruna i smör, och serveras warma.

128. Stufwad Kalsbrist. Dertill tages den hwitaste och förtfullaste kalsbrist, som kan fås; sedan den urdragit i kallt, förwäskes den i kokande watten, och när de börja sammandraga sig, urptagas de, rensas från hinnorna och läggas i kallt watten. Smör och mjölk fräses tillsammans med litet fint hackad lök, och påspädes sedan med buljong; salt, riswet citronskal, socker och muskotblomma lägges dertill; när detta uppkolar, iläggas kalsbristen, som förut blifwit skuret i fyra delar, och när det dermed kokat en stund wispas ett par äggulor, litet sot grädda och några droppar citronsaft.

129. Croquetter. Två marker kalsbrist förwäskes och rensas fri från senor och hinnor, och hackas fint tilllaga med något mera stekt kalfkött, samt 5 à 6 små ättiks-gurkor; sedan fräses ett godt stycke smör med tre näfwar godt hwetmjöl och påspädes med sot grädda eller mjölk; den hackade massan lägges häruti tilllaga med två sönderwisgade ägg, litet salt och muskotblomma efter smak; allt detta omröres väl öfwer elden, och då det börjar koka, upphålles massan att kallna. Sedan formeras häraf aflånga bollar af ett hönsäggs storlek, hvilka doppas i wisgade ägg och wältras i riswet bröd, hwarefter de få ligga en stund att stadga sig. Kokas sedan i stirdt smör, tills de blifwa gulbruna, och serveras warma.

130. Balong af Hammel. Utskär bogbladet, och afbugg läggbenet på en fårbog, och fasonera sedan den köttiga delen deraf som en balong, som spädes med stäkt; derefter kokas köttet wid sakta eld, med en jungfru watten, en bit smör, salt och en fint hackad rödlök, tills köttet är gulbrunt och saften infukt; serveras till grönsaker.

131. Griljerade Hammelbringor. Brin-gorna huggas i lagom stora stycken, stöljas och kokas i buljong, tills de blifwa möra; då upptagas de, öfwer-

strykas med smör, och beströs med en blandning af fint hackad persilja, risvet bröd, salt och fint slött peppar; detta tilltryckes väl, hwarefter bringorna stekas på halsler, och serveras till grönsaker.

132. Lammstek i ugn. Behandlas till alla delar lika med Kalffstek i ugn. (N:o 101.)

133. Lammstek på annat sätt. Då steken är väl knäckt och stöjd, sammanfnådas ett stycke smör med fint hackad persilja, hvilket instoppas i det tunna på steken; sedan nedlägges den, med en bit smör och en nyppa salt, i en kastrull med täppt lock, att öfver saltad eld stekas gulbrun på båda sidor; om det behöfs, spådes med litet watten, och då steken kännes mör afredes såsen med litet smör och mjöl.

134. Panerad Njurstek. Den hugges tvärs- öfver köttet ifrån bogen till låret, och rebben borttagas; sedan fuffokas köttet i stark buljong, och ställes att kallna. Derefter öfverstrykes det med smör och beströs med risvet bröd; när detta stelnat, sammanblandas 6 lod smör, 4 à 5 ägg, salt peppar och fint hackad persilja, hwarmed köttet smörjes så tjockt som möjligt, hwarefter det beströs med risvet bröd, och får åter stelna; en timma före måltiden neddoppas köttet i stirdt smör och sättes i en ej för het ugn att erhålla en gulbrun färg; hwarefter stelen upplägges på sitt fat, det seta i pannan afredes med litet smör och mjöl, och påspådes med buljong samt gifwes god färg med några droppar soja, hwarefter det är färdigt att serveras.

135. Gaché af Lammstek. Alla ben och senor, samt det bruna bortstjäres från en stekt lammstek, och köttet hackas fint; sedan sammanfråses litet smör med fint hackad rödlöl och persilja, köttet lägges deruti tillika med salt, socker, mustotblomma och risvet citronskal, detta kokas en stund med buljong; afredes sedan med äggulor, och några droppar citronsaft hålles dertill, hwarefter det serveras varmt.

136. Stekt Lammbringa. Sedan bogen är fränskuren kokas bringan, med den köttiga sidan ned-

wänd, i litet watten, med salt och fint hackad persilja, tills såsen infokat och börjar att fästa sig wid bringan, hwarefter den upptages och lägges att kallna; smörjes sedan med wispade ägg och besirös med riswet bröd, hwarefter den, med sinordt papper under, lägges på halster att stekas öfwer swag eld. Serveras sedan till grönsaker.

137. Sårstef, som smakar som Hjortstef. Njuren och läppen borttagas från en fårstef, hwarefter den kokas med ett quarter ättika, ett halst slop franskt win och så mycket watten att det står nått öfwer steken; då det uppkokar, stummas wäl; sedan iläggas en näsfa salt, meiran, timjan, neglikor, basilika och frokade enbär; hwarmed den får koka lyct, tills den kännes wäl mör; då uppläggas den, den tunna himnan bortskäres, hwarefter den betäckes med en blandning af smält smör, socker och riswet bröd, hwilket tilltryckes wäl; derefter lägges den på spjäll, som sättes i en lagom warm ugn, tills brödet får brungul färg. Sås göres af smör, mjöl, buljong, socker, och så mycket förskärsfast att den får sötsur smak.

138. Sårbringa med Dill. Detta behandlas till alla delar lika med Ralsbringa med Dill. (No 108.)

139. Sårbringa med Kräftsa. Bogen afbugges och bringan halftokas i watten med en nypa salt och en söndersturen löf. Sedan sönderstötes skalet af några tjog kräftor; detta fräses i smör och påspädes med buljong, och när det dermed kokat en stund, uppsilas det genom hårsil. Bringan nedlägges i en kastrull tillika med en fransk löf, mustotblomma, salt och riswet citronskal; kräftsåsen slås deröfwer; och då bringan kännes mör, afredes såsen med några äggulor, hwarefter det genast serveras.

140. Sårbringa med Krusbärssa. Bringan behandlas som den föregående. Sedan rensas o-
mogna krusbär, hwilka sönderkokas i kott watten, och framas genom hårsil. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och påspädes med krusbärswattnet;

socker, salt och risvet citronskal lägges dertill, och när det uppfokar ilägges bringan att fullfokas; Stulle såsen blifwa för fort, slås litet buljong dertill, och den afredes med ett par äggulor, och serveras genast.

141. Griljeradt Fårhufvud. Ett wäl ställdt fårhufvud bugges midtän, och lägges i watten att urdraga; den hwhita hinnan, som sitter inuti munnen bortskäres, och öronen rensas rena; hjernan urtages, sönderframås och uppvärmes med salt och peppar. Köttet på hufvudet skärras och besiryes med kallt smör, och beströs med en blandning af riswet bröd, fint hackad persilja, peppar och salt, hwarester det lägges på halster att stekas öfwer sakt a eld; när det anrättas gifwes hjernan färsildt på ett thefat dertill.

142. Sricasé på Fårtungor. Tungorna strapas wäl rena, sköljas och kokas med litet win, watten, timjan, ingefära, peppar och salt. Då de äro mjuka, upptagas de och skällas att kallna, hwarester de skäras i tre delar på längden; derefter fräses litet smör med fint hackad persilja och löf, tungorna läggas härtil, tillika med litet socker, muskotblomma och riswet bröd; när det dermed fått fräsa en stund påspädes buljong, och får det dermed koka lyct öfwer sakt a eld; såsen afredes med äggulor, salt och citronsaft ilägges efter småt.

143. Sricasé på Lammfötter. Fåret affskälas och fötterna twättas wäl och skäras midtän; derefter låter man dem fräsa en stund med litet smör, öfwerströr dem med mjöl och omrörer wäl, hwarester så mycket watten tillskås, att det blir lagom säs; litet socker, muskotblomma, ingefära, salt, fint hackad löf och riswet citronskal lägges dertill, och får det dermed koka lyct tills fötterna kännas mjuka; då afredes såsen med ett par äggulor, litet ättika slås härtil, hwarester det är färdigt att serveras.

144. Kotletter af Får. Dessa tillagas på samma sätt som af Kalf. (No 112 och följ.)

145. Lamm-Kotletter med Pommes d'Amour-Sås. Sedan kotletterna äro behandlade såsom

i No 112 beskifvet är, och färdigstekt, göres en sås af Pommes d'Amour-äpplen på följande sätt: några äpplen sönderfäras och sönderkolas med litet watten och en bit smör, och framas derefter genom härslat. Litet smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med buljong; då detta är koft, lägges så mycket af Pommes d'Amour-moset dertill, att såsen får god smak och blir lagom tjock. Skalleterna läggas som en ring omkring i fatet och såsen hålles midt uti.

146. Stekt Hare. Endast bakdelen kan begagnas härtill, denna flås och alla binnor afdragas, hwarefter den knäkes väl och späckas tätt med fina släpstrimlor; derefter nedlägges haren i en kastrull med en bit smör och några släpstrimlor att stekas lyft öfver sagta eld tills den får en gulbrun färg, och köttet kännes mör. Såsen afredes med litet smör och mjöl, och om det behöfs tillslås litet buljong; några droppar ättika ihålles att såsen får god smak, hwarefter det är färdigt att serveras.

147. Ragu på Hare. Sedan haren är behandlad och stekt som den föregående, stäkes den i smärre bitar; litet smör och mjöl fräses tillsammans med en fint hackad rödlök, och påspädes med litet koft watten eller buljong; då detta uppfokar, ilägges den sås hwarefter haren blifwit stekt, litet franskt win, salt och stött peppar efter smak; då det dermed ånyo uppfokat, ilägges det sönderfurna barköttet, hwarefter allsammans omsmakas väl, och då det sedan på swag eld smått kokat en stund, är det färdigt att serveras.

148. Hjort-Stek. Ett lårstycke af en hjort buldas väl med en klubba och lägges två dygn i ättika. Sedan späckes det med grofwa släpbitar som förut blifwit doppade i sammanblandadt fint stött ingefära, peppar, neglikor och salt. Sedan nedlägges steken, med några släpstrimlor och litet watten, i en kastrull att stekas lyft öfver sagta eld, tills den kännes mör. Såsen afredes med litet mjöl, samt gifwes god smak af förskärtsaft och litet soit, och serveras genast.

149. **Ren Stek.** Denna bultas och lägges i ättika 6 à 7 dygn, hwarefter den behandlas till alla delar lifa med den föregående.

150. **Stekt Gris.** Sedan en liten fet mjölk-gris blifwit väl slagad och skallad, strapas och tvättas den väl ren, och gnides inuti med litet ingefära, peppar och salt. Sedan ställes den på knäna i en långpanna med litet watten, och insättes i en temmeligen warm ugn; swålen öfwerströfes som oftast med smör eller späckfläst att den ej må brännas. Den serveras sedan warm med sin egen sås.

151. **Gylld Gris.** Sedan grisen blifwit rengjord som den föregående, gnides den med salt, peppar och ingefära. Derester fullstoppas den med swifton, som blifwit kokade med win, watten, socker och citronskal, eller också med hela lösa pickade äpplen. Grisen ihopsys väl, steges som den föregående, och serveras warm.

152. **Ung Swinsteck.** Bakdelen afbugges på en 4 månaders gris, så att 3 resben medfölja, hwarefter den knädes väl och fötterna fränsläras; stegen nedlägges i en långpanna med litet watten, sasoneras hög och insättes i en het ugn. Då swålen blifwit väl klar och mörk, uttages pannan, och swålen afdrages, hwarefter stegen beströses med en blandning af salt, slött starkpeppar, litet socker och riswet bröd, öfweröses med litet kott watten och lägges i en ren långpanna, att i swagare ugnswärme fullstefas. Anrättas sedan till sallat eller kall äppelmos.

153. **Stekt Skinka.** Dertill tages en stor enkel skinka; om den är salt, wattenlägges den först, och derafter förfäres på samma sätt som den föregående. Anrättas sedan warm och äppelmos gifwes dertill.

154. **Rökt Skinka.** Sedan rökt eller saltgrön skinka blifwit lagom urwattnad, kokas den i watten tills fingret löper lätt igenom swålen om man sticker deri. Då upptages den och swålen afdrages, hwarefter skinkan

beströs med sammanblandadt socker och riswet bröd. Ätes sedan kall.

155. *Glaserad Skinka*. Skinkan kokas som den föregående; då swålen blifwit afdragen, utbreddes en ren handduk öfver skinkan, för att draga flottet åt sig. Några äggwhitor wispas, med en god matsked storigtadt socker, till hårdt skum; skinkan bestrykes dermed och öfversigtas med socker, hwarefter den införes i swag ungswärme, att glasyren får torfa men ej blifwa brun.

156. *Griljerad Skinka*. Sedan skinkan blifwit kokad och swålen afdragen, öfverströs den något tiockt med sammanblandadt socker, riswet bröd och fint hackad persilja. Detta tillslappas wäl, hwarefter skinkan insättes i en lagom warm ugn att få wacker färg.

157. *à la Daube på Skinka*. Då en färsk skinka är färdigkokt och swålen afdragen, skäres den i wackra skifwor. Under tiden tillredes en substans af kalffötter, som afslaras med äggwhitor på samma sätt i No 119 (*à la Daube på Kalf*) är bestrifwet. En form wätes med kallt watten, och utfräs med morötter och rödbettor skurna i rundlar eller halfrindar. Derefter läggas skinkskifworna hwarfats, tills formen är full; då disslås substansen, som bör wara wäl affwalnad, hwarefter det släts i kallt rum att hårdna. Då *à la Dauben* skall anrättas, doppas formen hastigt i het watten, och uppstjelpes på fat. Ätes sedan med ättika och peppar.

158. *Resbens-Spjell*. Sedan ett resbensspiell blifwit wäl knäckt, ingnides det, på båda sidor, med fint slött peppar och salt; derefter lägges det, med köttidan nedwänd, i en långvanna; ett godt qwarter watten påslås, hwarefter det insättes i en wäl warm ugn att stekas. Då det är halsslekt uttages pannan och köttidan wändes uppåt och öfveröses med det feta af sjäsen; en quart timma derefter uttages det å nyo, hwarefter resbensspillet öfverströs med en blandning af hwetmiöl, fint hackad persilja, salt och fint slött peppar; sjäsen öfveröses å nyo, hwarefter det insättes i ugnen att få wacker färg. Serveras sedan som stek men utan sås, och gifwes någon sötsur sallat dertill.

159. *Resbens-Spjell* på annat sätt. Sedan resbensspjellet blifwit knäckt och ingnidet, nedläggas det i en flat kastrull med täppt lock, att öfver sagta eld stekas gulbrunt på båda sidor, påspådes med kolt watten och får dermed fullstekas. Serveras sedan warmt antingen till äppelmos eller grönsaker.

160. *Swin-Corré*. Hårtill tages Potlettstycket, som bugges ett godt qwarter bredt, och något längre; swallen fränkäres, men så att minst ett fingers tjockt späck qwarfitter wid Corréen, skärras i små rutor, och Corréen beströks på båda sidor med fint stött peppar och salt, hwar efter den sättes på spett eller i ugnen att stekas i tvenne timmar. Under tiden uttages den som oftast och öfweröses med följande sås: fint hackad rödlöf kokas i smör tills den blir mjuk, då ilägges litet mjöl att fräsa, hwar efter det påspådes med buljona, och gifwes god smak af litet peppar, salt, ättika och soja. Då Corréen är färdig, anrättas den på fat och den öfwerblefna såsen gifwes i såsflät dertill.

161. *Fricasé på Gris*. En liten wäl slagad gris skäres i lagom stora bitar, hwarefter den med en nypa salt lägges i kallt watten att koka; då det uppkokar stummas wäl, hwarefter en fint hackad Spanst löf, skalet af en citron, en bit smör samt fint hackad persilja iläggas. Då köttet kännes mörkt, uppfilas spadet och det måsta fettet afstummas. Sedan fräses litet smör och mjöl tillsammans och påspådes med spadet; litet fint sturna wingurkor, förwälda murklor, mustotblomma och salt lägges dertill, och då det uppkokar ilägges köttet, tillsäta med litet sött och citronsaf, och när det sedan å nyo uppkokar afredes såsen med äggulor; hwarefter det genast bör serveras.

162. *Gris med sötsur Sås*. Grisen bugges i små, nätta stycken, som läggas i friskt watten att blodet får wäl urdraga; derefter förwäles den och upplägges att wäl afrinna. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspådes med buljong, salt, hel frydderpar och riswet citronskal lägges dertill, och då såsen uppkokar ilägges köttet att koka, tills det blir mörkt, hwarefter såsen gifwes god smak af socker och franskt win.

163. **Swin-Rotletter.** Dessa rotletter utskäras bredvid ryggen på swinet: sidobenen huggas så långa som man vill hafwa rotletterna stora till, men så att ett ben blir qvarstående wid hwarje rotlett, dessa klappas och bultas väl samt beskrös på båda sidor med salt och peppar; då de dermed fått ligga en stund, doppas de i ägg, som förut blifwit vispade med litet mjölk, wältras derefter i risvet bröd, och stekas gulbruna i stekpanna eller på halster. Anrättas sedan till äppelmos eller grönsaker.

164. **Gris-Sylta.** Sedan 5 à 6 weckors gamla grisar äro snyggt slagade, huggas de i stycken och läggas i friskt watten att urdraga. Derefter läggas de, med en nyssa salt och så mycket friskt watten att det står jemt öfwer dem, i en kittel att fullkokas; men ihogkommes att wid uppfokningen skummas väl, hwarester litet peppar och några lagerbärskblad iläggas. Då syltan kännes mör, upptages den och lägges i ett djupt fat och öfverslås med så mycket watten, att skummet, som kunnat stadna på syltan under kokningen, dermed kan bortwättas, hwarester syltan upplägges att afrinna. Spadet slås och slås till att kallna, hwarester allt flottet borttages; derefter slås det tillbaka i kitteln, tillsås med så mycket ättika att swadet deraf får en surlig smak; några äggwhitor vispas till skum och ihållas, och när spadet dermed på friskt eld kokat så länge att det står sig, låter man det några gånger gå genom en vlle-silduk, tills det blir väl klart. Syltan strädes och skäres i lagom stora bitar eller stikwor, hwarester den nedlägges i en kruka, och det klara swadet, som då bör vara inemot swalt, slås deröfwer. När det är väl kallt och spadet stadnat som gelé, kan syltan anrättas på karott och ätes med ättika och stort starkpeppar.

165. **Press-Sylta af Swinhufwud.** Ett väl ställdt swinhufwud klyfves midt itu och lägges ett dygn i friskt watten att urdraga. Derefter sättes det i ett förtennt kärl på elden, att koka tills fingret löper lätt igenom swålen när man slicker deruti; då upptages det, och medan det ännu är warmt, afdrages swålen att den blir så hel som möjligt, och allt det odugliga bortsträdes, hwarester köttet och släket skäras i tärningar. Ett godt

kwarter af spadet sättes på elden tillika med smt stött peppar, ingefära, salt och ett par stekblad ättika; då detta kokat en god stund, så att spadet har tillräcklig smak af kryddorna, illäggas lött- och släktärningar, och omröras väl uti spadet. Därefter doppas en serviette uti spadet och utbreddes på ett djupt fat, swälen lägges utbredd deröfwer och ärningarne slås deruti; servietten hopbindes hårdt med segelgarn och lägges i press till andra dagen, hwarefter den löses ur servietten och lägges i saltlake. Då syltan skall nyttjas skäres den i tunna skivor, och ätes sedan som förrätt med ättika och stött starkpeppar.

166. Wildswinshufwud af tamt Swin. Hufwudet skäres af ett slagadt swin, tungan uttages, och då det är väl rengjort, lägges det i watten öfwer natten. Sedan sättes det på selspett och wändes öfwer stark enriöröl, men gnides som ofast under röknigen med en släktswål att det blir väl svart; då tages det af spettet och doppas i kokande watten, hwarefter skäres något mer än en twärhand lång skärre längst efter hufwudet, som tager sin början midt emellan ögonen och slutar ner åt nosen; äfwen skäres fötten löst mellan kästen och näsan. Därefter lägges det uti en kittel med täppt lock, så att det får väl rum; ett halft slop ättika, ett halft slop pontac eller annat rödt win, samt så mycket watten, att det får väl öfwer, slås dertill; litet salvia, timjan, basilika, pomeransskal, rödlök och lagerbärskblad samt två näfwar salt läggas härtill, och får det dermed koka lyft öfwer sagta eld, tills det kännes mört. Då upplägges det och spadet silas, och då det är kallt borttages det feta. Hufwudet nedlägges uti en rensmakande bytta och spadet slås deröfwer; på detta sätt kan det förwaras en längre tid. När det anrättas, gifwes ättika dertill.

167. Rullsylta. Härtill tages ett stycke af släfsidan på swinet; den beströs på släfsidan med finstött peppar, ingefära, neglifor och salt, hwarefter släket hoprullas hårdt, ombindes med segelgarn och lägges att koka i kallt watten. Då den är färdig, lägges den i press öfwer natten, och andra dagen i saltlake.

168. Griljerade Swinfötter. Väl skallade och putsade swinfötter kokas i watten, med litet win. Då

de äro färdiga och kallnade, doppas de i äggulor, som förut blifwit vispade med litet för mjölk, och rullas der-
 efter i en blandning af peppar, salt, risvet bröd och fin
 hackad persilja, hwarefter de stekas i smör.

169. Stekt Kalkon. När kalkonen är plockad,
 swedd och urtagen, krossas bröstbenet med en klubba, hwar-
 wid tillses att skinnet ej går sönder; sedan uppsätts den,
 att bröstet ser fullt ut. Nu lägges ett stycke smör i en
 kastrull, hwari kalkonen lägges med bröstet uppåt, och sät-
 tes på swag eld, hwilken sedermera öfkes, att stekas lyft,
 men tillses noga att kalkonen ej fastnar wid botten; den
 bör och esomofast öfweröfas med såsen. Af halv och win-
 gar kokas en soppa, hwarmed såsen spådes. Anrättas se-
 dan på fat, garnerad med grön sallat, om sådan finnes.

170. På annat sätt. Sedan kalkonen blifwit till-
 redd såsom oswanför, hållas några sledblad swält smör
 öfwer densamma, hwarefter den betäcks med papper och
 deg samt infättes i ugn att stekas. När den är färdig,
 astages degen, hwarefter den anrättas, med sallat såsom
 föreslående.

171. à la Daube på Kalkon. Sedan kalkonen
 fullkokat i watten med litet salt, peppar, lagerbärblad
 och ärtika samt ett par kalffötter, upptages den; spadet
 silas och ställes att kallna. Fettet bortslummas, hwaref-
 ter spadet å nyo sättes på elden med ett stycke citronskal
 att hopfoka, tills det blir lagom hårdt. Det klaras der-
 efter med äggwhitor och silas några gånger genom ylle-
 filduf, tills det blir klart. Derefter sönderstäres kalkonen,
 nedlägges hwarstals i en form, geléen slås deröfwer, hwar-
 efter man låter det kallna. Då den skall serveras, upp-
 sijelpes den på fat, och ätes med ärtika.

172. Marinad af Kalkon. Af en kall, stekt
 kalkon stäras nätta stycken, hwilka några timmar läggas
 i en blandning af söndersturna wingurkor, olja, ärtika och
 salt. Denna marinad upplägges på fat och öfverghutes
 med en sås af ett par äggulor, olja, ärtika, socker, salt
 och citronsaft.

173. **Kalkon med Risgryn.** Kalkonen plockas, urtages och tvättas väl. Under tiden kokas 1 skåp. risgryn i buljong $\frac{1}{2}$ timma, hvaraf hälften tages och uppbländas med ett par stekblad smör, mustöt, peppar, salt och tvänne äggulor; när denna gröt kallnat, fyller kalkonen dermed, hopsys och gifves form. Derefter neblägges den i en kastrull, beklädd med tunna slästkifvor att i 1 à 2 timmar stekas lyft öfver swag eld. Den andra hälften af risgrynen kokas nu uti $\frac{1}{2}$ timma med buljong, tills de blifwa tjocka som gröt, hwarefter lret smör, salt och peppar iläggas. Detta ris garneras omring kalkonen, som serveras med en sås af sammanfräst smör och mjöl jemte något af spadet.

174. **Stekt Gås.** En fet gås plockas, urtages, uppsättes att den blir fyllig, och gnides inuti med salt och peppar. Den som vill hafwa fyllning, kan dertill nyttja små pickade äpplen, eller od swiskon, som förut blifwit sluswade med socker, win och kanel, o. s. w. Gåsen stekes i ugn eller gryta med smör på botten, och påses esomoftast med sitt eget fett. Den kan serveras antingen med sin egen sås, eller alldeles utan sås, då äppelmos kan gifwas dertill.

175. **Koekt Gås.** Gåsen kokas hel i buljong och anrättas med brynt fäl eller rosor. Sås tillredes af spadet, afredt med litet smör och mjöl.

176. **à la Daube på Gås.** Tillredes på samma sätt som kalkon (N:o 171.)

177. **Stekta Gåns och Rycklingar,** såsom kalkon N:o 169, utom att någon särskilt soppa ej kokas af hals och wingar. Ut i rycklingar brukar man instoppa sammanfräadt smör och persilja, till hönssägg storlek.

178. **Sricasé på Gåns.** Hönsen huggas i nätta stycken och sättas på elden att koka i kallt watten, med litet salt. Wid första uppkokningen skummas wäl och en knippa persilja iläggas. När köttet är nära fullkokt, upptages det, spadet silas, uti en kastrull lägges ett stycke smör att sammanfräsa med en näsfa hwetmjöl, det silades spadet slås derpå, och köttet lägges deri att fullkoka, tillska med skallet af en citron samt, om så behagas, af-

wen stött socker och mustotblomma. Afredes med äggulor. I såsen kan man äfwen nyttja murflor och champignoner; om den ej är nog sur kan litet citronsast tillsättas.

179. *Göns med sin Ragu.* På ett höns utbrytes bröstbenet, dock utan att skada det yttre, hwarefter det fylles med infokad sin ragu af tuppkanunnar och champignoner. Alla öppningar tillfästas, saften af en citron pressas öfwer bröstet, hönsket betäcks med tunna släststifwor och kokas 1 timma i buljong. Derefter silas spadet, och härei lägges 1 skåp. sköldad risgryn att swälla $\frac{3}{4}$ timma, hwarpå de uppsilas. En kastrull smörjes, i botten lägges en tunn deg och derpå hönsket med grynen, så att det betäcks af grynmasan. En timma innan det anrättas, lägges eld på locket och masan gifwes färg, hwarefter risformen stjälpes på ett fat, degen borttages jemte en del af riset, dock utan att skada sidorna eller botten, och en sås tillagad af champignoner, det öfverblefna af den fina raguen, peppar, smör och 3 äggulor, slås i formen till hönsket.

180. *Göns à la Reine.* På ett kokadt kallnadt höns skäres ett aflångt hål i bröstet, som fylles med en kokad färs och betäcks med tunna släststifwor; stekes i ugn och anrättas med en sås af den buljong, hwari hönsket kokat, afredd med äggulor och litet smör.

181. *Skått-Göns.* Rengjorda höns eller kycklingar huggas i nätta stycken, och bröstköttet skäres i stifwor; läggas i en kastrull med watten eller buljong att koka på sagta eld, jemte litet smör, finhackad lök, salt och mustotblomma. Då köttet är mört, och såsen tunnig, upptages det och anrättas på täckfat.

182. *Göns med Risgryn.* Liksom-kallkon med risgryn. (N:o 173).

183. *Köttbullar af Göns.* Köttet af ett eller flere slekta och kallnade höns hackas och uppblandas med riswet bröd, blödt i grädda eller mjölk, jemte äggulor, socker och mustotblomma. Häraf göras små bullar, som doppas i ägg, rullas i bröd och stekas i smör. Garneras med brynt persilja.

184. *Griljerade Gõns.* Sedan hõnsen äro plockade och urtagna, kokas de i watten med litet salt och smör, hwarefter de ställas att kallna, sõnderstöras derpå i nätta stycken, och doppas i en sås af sammanfräst smör och mjöl, under kokning sammanvispadt med något af hõnsbulsjongen, jemte kapris, småsturen löt, persilja och mustotblomma. Sedan köttet åter är kallnadt, doppas det i wispsade ägg, wältras i risvet bröd, och kokas slutligen gulbrunt i stirdt smör. Anrättas sedan warmt, garneradt med brynt persilja.

185. *Fårserad Kapun.* En wålling kokas af bröd och grädda; sedan den swalnat omrõres deri något hackadt kött af en stekt kapun, $\frac{1}{4}$ skålp. njurtalg, persilja, löt, i smör förwållda champignoner, salt, peppar och 3 äggulor. Med denna blandning fylles hõnset, besirös med bröd, öfwerdroppas med smör och gifwes färg i ugn. Anrättas sedan med någon pikant sås.

186. *Späckad Kapun.* En kapun uppsättes såsom wanligt, och späckas med släst; stekes derefter i kastrull, och anrättas med sin egen sås.

187. *Kapuner med Roswor.* Kapunen kokas såsom wanligt, och anrättas med sluswade roswor omkring på fatet.

188. *Gõns med Kräftsås.* Hõnsen tillredas och kokas som wanligt. Kräftsmörret (efter ungefär 1 tjog kräftor för hwarje fogel) ställes att fräsa i en tor kastrull med litet hwetmjöl, dock så att det ej brynes, hwarefter hõnsbulsjongen tillslås, jemte mustotblomma, något citronsaft och socker, samt de skalade kräftstjertarne. Detta ställes att koka och hõnsen läggas deri, för att få ett uppkok. Då de anrättas slås litet sås öfwer dem. Den öfriga såsen kan gifwas stadga med wispsade äggulor, om den skulle vara för tunn. Kräftsmör beredes sålunda: kräftskalen hackas och stötas jemte smör, sättas på elden att något fräsa, och omrõras derunder wäl. Derefter påspådas de med koft watten och koka omkring $\frac{1}{2}$ timma. Det röda som då stannar öfwanpå, är kräftsmör, och affskummas.

189. **Höns med spritårter.** Feta, väl uppsatta höns, kokas som vanligt. Emedlertid slufvas gröna spritårter med watten, smör, socker och salt och afredas med äggulor. Hönsen anrättas med ärterna omkring på fatet.

190. **Stekt Kyckling med Dragon.** En väl uppsatt kyckling fylles med en massa af den hackade lefwern, dragon, smör, salt och peppar, betäcks med tunna släskifwor, och stekes i ugn, omvändad med smörde papper. Anrättas med en sås af smör, mjöl, buljong och hackade dragonblad, afredd med äggulor och citronsaft.

191. **Kokta Kycklingar.** Då kycklingar äro väl irtagne och wadert uppsatte, läggas de i en kastrull med kokt watten, med några släskifwor under, att koka i tinna, hwilket är tillräckligt, om de äro spåda. Då sammanfräses smör och mjöl, påspädes med buljongen, som förut skall silas, och litet söt grädda, hwartill widare, under uppkokningen, lägges champignoner och några droppar ättika, eller också riswet citronskal och hackad persilja. Då kycklingarne anrättas, hålles något af såsen öfwer dem.

192. **Griljerade Kycklingar, såsom höns,**
(No 184.)

193. **Ragu på Kycklingar.** Kycklingar förwäslas och sönderskäras i nätta stycken. Emedlertid sammanfräses söndersturna champignoner med smör, jemte något citronsaft, hwartill slås stark buljong, som infokas till hälften. De söndersturna kycklingarne läggas då att fullkoka, såsen afredes med äggulor och litet socker, samt saltas.

194. **Marinad af Kycklingar.** Kycklingar kokas såsom vanligt, sönderskäras, ställas att kallna och läggas i en blandning af olja, ättika, rödlök, peppar och salt. De astorkas derefter, doppas i wispad ägg, rullas i riswet bröd och persilja, stekas i riswet bröd, och serveras warma.

195. **Sveicassé på Kycklingar.** Kycklingar sönderhuggas, tvättas, och ställas att smält koka med litet
Korbof.

smör och salt. När de äro kokta slås spadet, och slås till litet sammanfräst smör och mjöl, jemte finhackad persilja och något citronsafst. När denna sås uppfokst, afredes den med 1 à 2 äggulor och grädda, och slås öfver köttet, som anrättas på fat.

196. *Rycklingar med Sås.* Rycklingar uppfattas och kokas som vanligt, såsen göres äfwen som vanligt af sammanfräst smör och mjöl med buljong och litet söt grädda, och i densamma lägges kokt fiskfärs, skuren i bitar, hvaraf en del slås öfver rycklingarne. Anrättas på tackfat.

197. *Brynta Dufwor.* Sedan dufworne äro klyfda längs ryggen och bröstbenet krossadt, stekas de $\frac{1}{2}$ timma på begge sidor, och upptagas. Sålom sås sammanfräses smör och mjöl, hvar till hålles buljong jemte något ättika och citronsafst. Då såsen fått ett par uppfok, hålles den öfver dufworna.

198. *Dufwor i papilloter.* Dufworna klyfvas längs ryggen och wältras i smör, hwarefter de upptagas och litet mjöl röres i smöret som utspädes med buljong, hvar till lägges champignoner, löf och persilja. Denna sås hålles öfver dufworna, hvilka sedan läggas mellan twenne släpplifwor, om lindas med smordt papper och stekas på halster.

199. *Stekta Änder och Ankor.* Sedan änder eller ankor äro plockade, urtagne och uppsatte som vanligt, stekas de gulbruna med smör i kastrull. De kunna ätas, antingen med sin egen sås, eller med brynta kålrötter, eller ock med stark buljong under och garnerade med hufvudsallat.

200. *Marjonad på Änder.* Änder stekas som vanligt, ställas att kallna och skäras i stikwor, hvilka doppas i en marjonadsås (se afdeln. om såser). De anrättas sedan på fat, garnerade med söndersturna hårdkokta ägg, och till gelée infokad buljong.

201. *Andungar à l'Aurore.* Andungar uppfästas i smör med peppar, muskot, citronskal och ett lager bärsblad; när de börja få färg, iröres en matsked mjöl

och tillsättes en sles buljong, champignoner och en rödlöf hvarmed det får koka $\frac{1}{2}$ timma. Andungarne upptagas då, såsen slås, infokas, afredes med ett par äggulor, och hålles öfver andungarne. När dessa kallnat, fyllas och öfverstrykas de med såsen, som förut blifwit blandad med hackade champignoner. De wältras sedan i riswet bröd, doppas i ägg och äter i bröd, hwarefter de kokas i smör.

202. **Tjäder=Stek.** Hårtill äro tjäderhönorna bäst, emedan de äro både finare och läckrare än tupparna. Sedan tjädern är plockad och irtagen, twättas den ett par gånger i kuml watten, hwarefter bröstbenet froshas, och tjädern uppsättes; den som vill kan sedan späckas den tätt med fina slästrimlor, men som detta är gammalmodigt, kan den i stället stekas lytt, med slästrisor öfver och under; eftersees noga att den ej brännes och påspädes med söt mjölk. Snemot den är färdig öfverstros den med en njupa hwetemjöl och litet salt, och då den dermed fått fräsa en stund, anrättas den på fat. Såsen wispas starkt öfver elden och gifwes i sås skål bertill.

203. **Ragu på Tjäder.** En stekt tjäder skäres i nätta stycken, och en sås beredes af sammanfräst smör och mjöl med buljong, hwartill lägges en charlottenlöf, socker och salt, skalet af en citron, äfvensom win, om man så vill. Då denna sås wäl kokat, ilägges köttet, och då det blifwit warmt, serveras det.

204. **Marjonad på Tjäder.** Det kallnade köttet af en stekt tjäder garneras med en frans af det innersta på sallatsbuskviden och hårdkokta ägg, utsirras med kapris, stimlor af wingurkor och rödbetor; serveras med olja och ärtika.

205. **Orre tillagas på lifa sätt som tjäder.**

206. **Stekta Hjerpar.** Sedan hjerparne äro rengjorde och uppsatte såsom wänligt, späckas de med slästr på bröstben, läggas i en kastrull bredwid hwarandra med bröstben uppåt, att fräsa med en bit smör, dock så att de ej brännas. Derefter påspädes mjölk, hvarmed de få koka $\frac{1}{2}$ timma, hwarefter de anrättas på fat.

207. **Marjonad på Gjerpar.** Stekta kallnade hierpar skäras i stycken och doppas i marjonadssås (se såser). Brösfötter uppläggas i midten af fatet och det öfriga deromkring, garneras med litet gelée-slannad buljong, hårdkokta ägg, samt karpis och tryffel, om sådant finnes.

208. **Kalla Gjerpar med gelée.** Skifvor af stekta, kallnade hierpar uppläggas på fat, betäckas med tunna skifvor af till gelée slannad buljong, garneras med oliver och hårdkokta ägg, samt rödbetor och löf, efter behag.

209. **Kapphöns, stekta zc. tillagas på samma sätt som hierpar.**

210. **Stekta Beckasiner.** De urtagas ej, endast kräfsvan borttages, och uppsättas med näbben fästad wid ryggen. En slätskifwa bindes öfver bröstet på hvarje fogel, hwarefter de läggas i en kastrull att stekas med smör. Anrättas med rostadt bröd under på fatet.

211. **Stekta Kramsfogel.** Fogeln plökas och urtages, wingar och ben afbuggas; lären tryckas nedåt ryggen, fästas med en pinne och ombindas med tråd, så att bröstet blifwer högt, liksom på annan uppsatt fogel. Därefter stekas de på vanligt sätt i smör, under lof. Såsen beredes af litet hwetmjöl jemte swag buljong eller watten, som tillsättes till smöret, hvari foglarna blifwit stekta och uppfokas.

Fiskkrätter.

212. **Sjfsfärs.** En gädda om 2 markor skäres och sköljes, innannätet och alla ben borttagas, och skinnet afsträpas, hwarefter köttet skäres i tunna skifvor och hackas tillsammans med smör, att det må blifwa hvitt; är njurtalg tillhands, så tages deraf en knapp mark och

hållas på samma gång. Då allt är färdighackadt, lägges det i en stummortel jemte 8 lod grädda eller i mjölk, blödt och urkränadt hwetbröd, 5 à 6 ägg, salt och peppar om man så vill, äfwen litet mustotblomma och socker. Detta slötes och blandas wäl, att det blir smidigt som en deg. Denna färs brukas till pasteler, klumpar i soppor, m. m.

213. **Koft Gådda.** En frist gådda uppskäres och urtages wäl, hwarwid aftas att gallan ej går sönder, hwarigenom den skulle få en bäst smak. Derefter skäres gåddan tvärsöfwer i lagom stora bitar och lägges att lyft koka i helt litet watten med litet salt. Den serveras sedan med stirdt smör och riswen pepparrot, eller också med följande sås: smör och mjöl sammanfräses, påspädes med koft watten och något af spadet; då det uppkokat, lägges pepparrot, hwarefter såsen aflystes.

214. **Krom-Gådda.** Gåddan storras och kromas rund, hufwud och stiert hopbindas; kokas för öfrigt såsom wanlig gådda (N:o 213).

215. **Sårserad Gådda.** På en gådda af 3 marfer eller mer fränskäres köttet, så att hufwud och stiert sitta qwar wid ryggbenet. Benen bortrensas från köttet och deraf göres färs (N:o 212). Hufwudet med ryggbenet och stierten läggas i from uti en med smör besmord kastrull, och färsen påfyller kring ryggbenet, tillstrykes och krusas med en wåt träsked, att det liknar en storråd gådda. Derefter öfwerbreddes gåddan med smordt smörpapper, att den må behålla sin fäsen, och gräddas i ugn wid swag värme. Anrättas på fat med champignon-sås (se säjer).

216. **Stekt Gådda.** Smärre gåddor skäfas, urtagas och då benen äro borttagne, sönderskäras i bitar. Sedan dessa blifwit saltade med litet fint salt, och derefter legat orörda en timma, torfas de wäl med en ren handduf, doppas derefter i sönderwispad ägg, wältras i riswet bröd och läggas i en panna att stekas i stirdt smör eller i stirdt fett, afstummadt af buljong och stekfäser. Till sås sammanfräses smör och mjöl, hwarpå slås koft watten; lo-rinter samt litet ättika och brun sirap lägges dertill.

217. **Släkt Gädda.** En större gädda släses i ryggen, men fjällas ej, hwarefter alla ben borttagas; tvärtas derefter väl ren och rinnsaltas. Då den saltunda fått ligga, ett par timmar, klappas den med en ren handduk, lägges i en smord långpanna, öfveröses med stirdt smör och steges i swag ugnswärme. Stes sedan med anjowis: sås (se såser).

218. **Rulletter af Gädda.** Af gäddfärs (No 212) som ej är för lös, göres små bullar, som doppas i vispade ägg och wältras i en blandning af riswet bröd och fint hackad persilja, samt stegas i smör. Serveras till grönsaker.

219. **Gädd-Rullader.** Sedan små gäddor äro fjällade släses de, och hwar halfwa stäres tvärtas, hwarefter de skolas väl och uppläggas att afrinna. Derefter klappas sisten mellan en handduk, och på hwarje stiswa utbreddes siffars, (No 212) stisworna hoprullas hwar för sig, och sättas tätt tillhopa i en med smör smord fästrull, öfverströs med en blandning fint hackad persilja, en nypa hveteniöl och salt, litet watten och ett stekblad smör hålles dertill, hwarefter det får koka lytt öfwer sagta eld tills rulladerna äro färdiga, då de anrättas på fat med sin egen sås.

220. **Plock-Gädda.** Gäddan fjällas, släses i ryggen och alla ben borttagas, hwarefter den klappas med en ren handduk och lägges på halsen att öfwer swag eld blifwa hwitaktig på båda sidor. Derefter plockas gäddan från skinnet i små bitar, hwilka läggas uti ett djupt fat och öfvergiutas med en vispad blandning af 5 ägg, 3 stekblad sot grädda, 2 à 3 stekblad smält smör, ett stekblad riswet bröd, ett par stekblad franskt win eller ättika, salt, socker och muskotblomma efter smak, samt några droppar soja, och allsamman omblandas väl. En långpanna smörjes med smör, gäddskinnet utbreddes deruti och siffblandningen slås derpå, hwarefter pannan införes i en warm ugn, men efterstes som ostast, och om något af såsen runnit från sisten öfveröses den å nyd. Då den är väl stadnad och fått en gulbrun färg, anrättas den på fat och ätes med gul caprisås. (Se såser).

221. **Torra Gåddor.** Sedan gåddorna äro sonderfurna läggas de i sjöwatten tillfä med en nypa potassa infnuten i en linnelapp; då de deruti legat ett dygn, twättas de wäl med en wispy, hwarefter de läggas i tillräckligt kallt watten att koka lyct öfwer friskt eld. Då fisken är halfkokt saltas den, hwarefter noga bör efterseas när den kännes lös, då den bör aflyftas, ty annars hårdnar den å nyo. Fjällen tagas från fisken, hwarefter den är färdig att serveras, antingen till stufwade rötter, eller ock till kokt potatis samt en sås af sammansfräst smör och mjöl, något af spadet samt fint hackad persilja.

222. **Att koka Gådda, färst Torst eller Abborre utan watten.** Gåddor fjällas ej, men renas och skäras i stycken; torst skäres äfwen sönder, men abborre endast fjällas; hwarefter fisken sköljes, och lägges i watten. En wid kastrull smörjes med kallt smör och besströs med riswet bröd och fint salt, fisken lägges utan att afrinna deruti, och öfwerströs med fint hackad persilja, riswet citronskal, socker, muskotblomma och salt, hwarefter den med wäl täppt lock ställes öfwer swag eld att smått koka, 1 $\frac{1}{2}$ timma; men omistakas ofta, att den ej fäster sig wid botten. Serveras med sin egen sås.

223. **Att stufwa Gådda eller Abborrar med röd sås.** Fisken fjällas, renas, twättas och förwälles i saltadt watten; smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och påspådes med kokt watten eller buljong och så mycket af fisktspadet, att det blir lagom salt, förwällda och i smör uppfräsla murklor, kräftsliertar, kräftsmör, socker och muskotblomma lägges härtill, och när det sedan kokat en stund, iläggas den förwällda fisken; lock lägges på kastrullen och den sättes öfwer swag eld, men omistakas som oftast. Då fisken är kokt, serveras den med sin egen sås.

224. **Kokta Abborrar.** Friska, lefwande abborrar fjällas och urtagas wäl, men aftas att de ej blifwa gallsprängda, hwarefter de sköljas i friskt watten och nedläggas med ryggen uppåtvänd, tätt tillsammans i en wid kastrull med en bit smör, fint hackad persilja, och litet salt, samt så mycket watten att det slår öfwer fisken; låt den dermed koka på friskt eld. När fisken är färdig afredes såsen med litet godt hwetmjöl.

225. *Stufwade Abborrar.* Sedan abborrarne äro fjällade, rensade och sköljda som de föregående, smörjes en kastrull med kallt smör, och besmöras med fint hackad persilja och litet salt; fisken lägges såsom den föregående deruti, och öfverströs med en blandning af hackad persilja, godt hwetmjöl och litet salt; litet watten slås dertill, och bör det sedan koka lyckt öfwer sagta eld. Då fisken är kokt, anrättas den på fat, såsen afredes med ett par äggulor och gifwes i såsål dertill.

226. *Abborrar stufwade med win.* Då abborrarne äro rensade och sköljda som förr är nämndt, nedläggas de i en med kallt smör smord kastrull, och öfverströs med hackad persilja, riswet citronskal, socker, muskotblomma och salt, och så mycket franskt win och watten, hälften af hwardera, hällses dertill, att det blir lagom lång sås. Då fisken dermed fullkokat på sagta eld, anrättas den på fat, och såsen afredes med äggulor att den blir lagom finmig.

227. *Abborrar, stekta i ugn.* Abborrarne släslas, släfas, hufwudet afskäres, och alla ben samt innanmätet borttages. De få ej sköljas endast torkas väl med en ren handduk, hwarefter de, med skinnsidan nedvänd, läggas på halter öfwer swag eld, att bli väl genomvärmade. Därefter plockas köttet från skinnet, hwilket bör wara så helt som möjligt. När nu all fisken är halstrad och plockad från skinnet, smörjes en långpanna med smör och abborrsinnen utbreddas en bit ifrån hwarandra deruti. Den afplockade fisken uppblandas med 5 äggulor, wispar de med 4 matskedar sot grädda, 4 matskedar smält smör, några droppar ättika, socker, muskotblomma och salt; alltsammans omröres väl, och öses på de utbredda sinnen i långpannan, som nu införes i swag ugnswärme att gräddas. Emedertid göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med kokt watten, några droppar dragonättika hällas dertill, och då det under jeun wisping kokat en stund, afredes såsen med ett par äggulor. Fisken anrättas på fat, och såsen gifwes i såsål dertill.

228. *Stekta Abborrar.* Abborrarne fjällas och urtagas näst, att gallan ej går sönder, samt torkas väl rena med en handduk, hwarefter de störas på båda sidor

och ingnidas med fint salt. Derefter böra de ligga orörda minst en timma, hwarefter de å nyo torfas med en handduk, tills all flemtlig wättsa är borta. Abborrarne nebläggas i ett diuvt fat; ett par matskedar söt mjölk hållas deröfwer; abborrarne omröras wäl med handen, att de blifwa wäl fugtade af äggblandningen, hwarefter de wältras i sammanblandadt riswet bröd, hwetanjöl och fint hackad persilja, och stekas gulbruna i smör eller godt köttfett. Då fisken är färdig, anrättas den på fat, och i det fettet, som blifwit qwar i pannan, wispas litet godt hwetmjöl och påspådes med kokt watten, att såsen blir lagom sinnig; då det uppkokar, lägges litet salt, söt och något mera ättika; hwarefter såsen hålles öfwer fisken på fatet.

229. **Kotlett:Abborrar.** Sedan abborrarne äro rensade och fjällade, afläres hufvudet, hwarefter de stekas och alla ben borttagas; stöklas sedan i friskt watten, och uppläggas för att afrinna. Derefter storkas de på köttstidan, doppas i skirrt smör och wältras i sammanblandadt riswet bröd, fint hackad persilja, salt och fint stött kryddpeppar, hwarefter de med smördt papper öfverläggas på halster att öfwer friskt eld stekas gulbruna på båda sidor.

230. **Stufwade Abborrar med Östron.** Abborrarne rensas wäl, men fjällas ej, och kokas i saltadt watten, hwarefter de upplås på dukslag och fjällen tagas nätt bort, att de ej gå sönder: sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, något af fästspadet, litet franskt win, riswet citronskal, socker, mustotblomma och färsta östron; då såsen kokar hålles den på ett fat, som ställes öfwer ett fyrfat, fisken lägges deruti, och när det sedan smått kokat en stund anrättas det sålunda.

231. **Kött Lake.** Laken rensas och stekas så snart den kommit ur watten, ty eljest äter den upp sin egen lefwer; derefter stäres den i lagom stora bitar, stöles och lägges att afrinna. Sedan lägges laken i kalla watten att koka, och då den är mjuk, saltas den och upplägges. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspådes med fästspadet, fint hackad persilja, en storrad lök och salt efter smak ilägges, och då det uppkokar, ilägges laken. Låt det sedan på sagta eld smått koka en stund,

hwarunder kastrullen då och då sagta skakas, att det ej fäster wid botten. Då det anrättas, riswes mullot deröfwer.

232. *Stufwad Lafe.* Då laken är rensad och skolid, som den föregående, smörjes en kastrull med kallt smör, fisken lägges hwarstals deruti, med riswet bröd, fint hackad persilja, socker, mustotblomma och riswet citronskal mellan hwarje hvarf, och så mycket watten att det näst står öfwer den. Låt den dermed koka lyft öfwer sagta eld tills den blir mjuk; då saltas den, och litet Franskt win slås derpå, hwarefter den anrättas på täckfat.

233. *Lafe med Ostron.* Sedan laken är rensad och skolid, som förr är nämnt, kokas den i osaltadt watten; då den är kokt, borttagas rygghenen försigtigt ur fiskbitarne, så att de ej gå sönder. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och påspådes med fiskspad och så mycket sot grädda att såsen blir lagom tunnig; då såsen kokar, ilägges litet salt och så mycket ostron med sin saft som man har tillgång på, och därefter fisken, allt sammans omskakas väl, hwarefter det anrättas på täckfat.

234. *Koxt Äl.* Då älen är sladd och urtagen, skäres den i lagom stora bitar, som nedläggas i en kastrull med dill, hel kryddpeppar, salt och så mycket watten att det ej alldeles betäcker fisken; när älen är mjuk upplägges den och spadet hålles för sig, då älen är kall, nedläggges den i kruk eller burk, och spadet hålles deröfwer. Serveras sedan med ättika och sin egen sås.

235. *Äl-Rullader.* Då älen är sladd skäres den, hufvudet och rygghenet bortskäras, hwarefter halfworna beströs, på kött sidan, med fint hackad dill, fint slött peppar och salt; sedan börjas wid fjerten att hårdt hoprulla hwarje halfw, som ombindes med segelgarn, kokas och inläggges som den föregående. Då den skall begagnas skäres den i skivor och ätes med ättika och sitt eget spad. Dessa rullader kunna hålla sig friska i flera dagar, om de ställas uti ett kallt rum.

236. *Stekt Äl.* Älen slås, rensas, skäres och skäres i nätta stycken, hwarefter den beströs med fint

salt och får ligga orörd en timma; derefter torkas den med en ren handduk, doppas i stirdt smör och wältras i riswet bröd, blandadt med fint hackad persilja; stekes sedan gulbrun på halster eller i panna.

237. **Bråckt Äl.** Älen slås och släses, hufvudet och ryggbenet bortskäras nätt, hwarefter halfworna skäras tvärtöfwer i lagom stora bitar; dessa läggas i friskt watten att urdraga tills älen blir hwit; då uppläggas den att afrinna, hwarefter den torkas med rent linne, och beströs med fint salt. Då älen dermed legat i 2 timmar, klappas den ånyo med rent linne tills all watten är urdragen. En långpanna smörjes med smör, älsbitarne läggas derpå, med kötsidan uppåt wänd, hwilken bestrykes med wispade ägg, och beströs med riswet bröd, hwarefter den insättes i en warm ugn att gräddas. Då älen kännes lös och har en gulbrun färg, är den färdig att genast serveras.

238. **Marinerad Äl.** Stor äls slås, rensas och skäres i skifwor, ryggbenen borttagas nätt att skifworna ej gå sönder, hwarefter den hwarstals nedlägges i en stensål, med litet salt, peppar och sönderbrutna lagerbärsblad mellan hwarje hwarf; derefter påslås så mycket ättika, att det står öfwer älen, och bör den sedan stå uti minst 2 timmar. Sedan upptagas älskifworna derutur, wältras i hwetemiöl och stekas i smör, tills de blifwa gulbruna på båda sidor. Då den skall serveras, frammas litet citronsaft öfwer älen.

239. **Kökta Rudor.** Då rudorna äro fjällade rensas de, sköljas och kokas i watten med litet salt; men aftas att de ej gå sönder, emedan de äro mycket fina och lösa i köttet. De serveras sedan med smörslås (se såser), hwari hålles några droppar ättika.

240. **Stufwade Rudor.** Då rudorna äro fjällade och rensade, afläras de på midten, och behandlas för öfrigt alldeles lika med Stufwad Lake (No 232.)

241. **Stekta Rudor.** Dessa behandlas likasom Stekta Abborrar (No 228.) men ätas utan slås, och garneras med brynt persilja.

242. **Rokad Braren.** Braren fjällas, rensas och skäres i stycken, hwarefter den torfas med en ren handduk; fullkokas derefter i saltadt watten, anrättas på fat och ätes varm med riswen pepparrot och med äggsgula och socker upprispad söt grädda.

243. **På annat sätt.** Då braren är fjällad, rensad och söndersturen, sköljes den och lägges i en kastrull med salt, peppar, lagerbärsblad och så mycket watten att det står öfwer fisken; då den dermed fullkokat, upplägges den att kallna, hwarefter den nedlägges i en fruka, och spadet, som äfwen bör wara kallnadt, hålles deröfwer. Den ätes sedan kall med sitt spad och ättika; eller ock med söt grädda och riswen pepparrot.

244. **Stufwad Braren med rött win.** Sex markor braren fjällas, rensas och skäres i lagom stora bitar, som torfas väl rena med en handduk. En kastrull smörjes med kallt smör, fisken nedlägges deruti med salt, hwetemiöl, ett qwarter rött win och litet watten, hwarefter fisken sättas på swag eld att sakta stufwas. Då den är kokt, anrättas den på fat och garneras med inlagd löt och i klyftor skurna hårdkokade ägg.

245. **Stekt Braren.** Denna behandlas alldeles lika med Stekta Rudor. (N:o 241.)

246. **Rokad Id.** Denna behandlas lika med Rokad Braren, (N:o 242, 243,) och ätes med samma slags sås.

247. **Stufwad Id.** Iden fjällas, rensas och skäres i bitar, hwarefter den sköljes och upplägges, att afrinna. Gint hackad rödlöt fräses, med ett stycke smör i en kastrull, fisken nedlägges hwarstals deruti, och öfversirös med riswet bröd, fint stött peppar, salt, och en knapp jungfru riswen pepparkaka; öfverhålles sedan med litet Granst win eller ättika och watten, hwarmed det på swag eld får sagta stufwas, tills fisken är kokt. Då anrättas den på fat, garnerad med brynta hwetbrödsstiswor.

248. **Kokt Gås.** Gösen fjällas, rensas och skäres i lagom stora bitar, hwarefter den sköljes och fullkokas i

friskt watten med litet salt. Derefter fräses smör och mjöl tillsammans i en kastrull, och påspädes med fispadet, hwarefter litet senap blöres i watten, och lägges dertill. Då det uppfokar, lägges en bit socker, hwarefter säfen hålles öfwer fisken, som sålunda serveras.

249. Rimsaltad Gås. Sedan gösen blifwit fjällad och rensad, storras den och rimsaltas, hwarmed den får ligga 2 å 3 dagar. Derefter stöljes den wäl och kokas i watten; sås göres af fint sönderhackade hårdkokta ägg och stirdt smör, som röres wäl tillsammans.

250. Stufwad Gås. Gösen fjällas, rensas, och stöljes wäl, hwarefter den storras, wältras i sammanblandadt hwetmjöl och salt, samt halfstieles på halster. Derefter stäres den i lagom stora bitar, lägges i en med kallt smör smord kastrull, och öfverströs med risvet bröd, socker, mustotblomma och salt, litet win och watten, hälften af hwardera, hålles dertill, hwarmed den på sagta eld får koka lyft tills den kännes lös, då den genast bör serveras.

251. Gårst Torst. Sedan torsten är rensad stäres den i lagom stora stycken, och stöljes i friskt watten, hwarefter den fullkokas i watten med litet salt. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med spadet och afredes med äggulor.

252. Gårst sit, stufwad. Denna behandlas till alla delar lika med Stufwad Id, (N:o 247) anrättas på täckfat, och ätes med sin egen sås.

253. Kokad Sit. Sifen fjällas, urtages och stöljes wäl, hwarefter den kokas i watten med litet salt. Sås göres af sammanfräst smör och mjöl, något af spadet, litet sött och surt, samt afredes med ett par äggulor.

254. Saltad Sit, stekt. Sifen stäkes och lägges i friskt watten, hwari den med några ömsningar får ligga i två dygn; derefter fjällas den och lägges att urdraga på rent linne. Sedan doppas den i ägg, som förut blifwit wispade med litet sot mjöl, och wältras i sammanblandadt risvet bröd och fint hackad persilja

samt stekes gulbrun i smör. Ätes sedan med sötsöt sås, (se såser.)

255. Saltad SiF, Koft. Denna bör ej ligga i watten mera än ett dygn, hwarefter den släses och fullt kokas i watten. Ätes sedan till sluswade morötter, brynsta kålrötter eller rosor.

256. Wimmer. Denna fisk både kokas, sluswas och stekes på lika sätt med SiF.

257. Asp. Fisken rensas, sköljes och kokas i kallt watten med litet salt, samt ätes med följande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med fiskepadet, rensade förinter och rifvet citronskal och litet sött och surt lägges härtill, och då förinterna äro fullkokade, är det färdigt att serveras.

258. Asp på annat sätt. Sedan fisken är rensad och koft, som den föregående, göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, påspädt med fiskepadet; litet fint hackad persilja lägges dertill, och då det uppfokat, ilägges ett par fint hackade hårdkokta ägg. Fisken lägges på täckfat, och såsen hålles deröfwer, hwarefter det är färdigt att serveras.

259. Koft Macrill. Denna rensas och kokas på samma sätt som Asp, (N:o 257.) och ätes med samma slags sås.

260. Macrill à la Flamande. Sedan fisken är rensad afstäres hufvudet, hwarefter fisken folles med en blandning af fint hackad persilja, löf, salt, smör och citronsaft, invecklas i smordt papper och stekes på halster öfwer jeunt lindrig eld. Anrättas med Capris-sås (se såser).

261. Kofta Glundror. Glundrorina rensas och det hwasia flinnet aflås, hwarefter de sköljas och kokas med watten, fint hackad persilja och litet salt. Sås göres af sammanfräst smör och mjöl, något af padet, och fint hackad persilja, samt afredes med ett par äggulor.

262. *Järsta Slundror, stekta.* Sedan slundrorerna äro rensade, aflås det hvarsa fettet, hwarefter de lindrigt saltas, och så ligga en stund; derefter klappas de med en ren handduk, doppas i vispade ägg, wältras i sammanblandadt mjöl och risvet bröd, samt kokas i smör eller godt köttfett. Serveras sedan till sluswade spritärter.

263. *Helge-Slundra, Kokt.* Fisken slås, rensas och sköljes wäl, hwarefter den skäres i lagom stora bitar, som kokas i watten med litet salt. Sås göres af fint hackade hårdkokta ägg och stirdt smör, som omröres wäl.

264. *Helge-Slundra med Gräddsås.* Det öfverblifna af en kokad helge-slundra plockas i stycken och lägges i en kokad sås af smör, mjöl, mjölk, peppar och salt; alltsammans omröres wäl öfwer elden, och då fisken är wäl genomkottad men ej kokande, är den färdig att serveras.

265. *Helge-Slundra, stekt i ugn.* Fisken slås, rensas och sköljes wäl, hwarefter den en stund lägges i ättika. Emedlertid sammanfräses smör och mjöl, och påspådes med söt mjölk; då detta uppfokar wispas så många äggulor, att det blir som en gröt. hwarefter det släses att kallna. Sedan smörjes en form med kallt smör och beströs med risvet bröd, fisken lägges deri, och den kallnade blandningen deröfwer, hwarefter det åter beströs med risvet bröd och införes i en lagom varm ugn att gräddas. Den serveras sedan varm med följande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspådes med kott watten, då det uppfokar, ilägges litet risvet citronskal och muskot, hwarefter den afredes med äggulor.

266. *Kokt Karp.* Karpen rensas wäl, men färlas ej, hwarefter den skäres i nätta stycken, sköljes och upplägges. Derefter fuktas fisken med litet ättika och får dermed ligga en stund. Emedlertid hälls så mycket watten i en kastrull, att den slår knappt öfwer fisken då denna kommer deri; några citronskifwor, hel peppar, lagerbärsblad och tillräckligt salt lägges härtill, och när det uppfokar ilägges fisken, som på friskt eld får koka lyft tills den är färdig. Då anrättas den på fat och ätes med sitt eget späd.

267. *Stufwad Karp.* Fisken fjällas, rensas, sköljes och skäres i lagom stora bitar, hwarefter den fuktas med ättika, och får ligga en stund: derefter förwälles den i litet saltadt watten, och upplägges att aftrinna. Under tiden fräses litet smör och mjöl tillsammans, i en kastrull, och påspädes med litet win och watten, hälften af hwaradera, litet riswet citronskal, socker och mustotblomma lägges härtill; när detta kokat en stund, uppsilas säsen, fisken nedlägges i kastrullen, säsen hålles beröfwer, och när det sedan kokat så länge att fisken är färdig, anrättas den på tackfat.

268. *Grillerad Karp.* Fisken fjällas, rensas, och sönderskäres, hwarefter den doppas i skirdt smör och wättras i en blandning af fint hackad persilja, stött peppar och salt; stekes sedan på halster öfwer swag eld och anrättas med capris-sås. (Se säser.)

269. *Sårst Kabiljo.* Fisken strapas, rensas, sköljes och skäres i lagom stora bitar, hwarefter den kokas i watten med litet salt. Sedan göres en sås af sammansfräst smör och mjöl, koft watten, samt så mycket af spadet, att säsen blir lagom salt; då den under ienn wispning kokat en stund, iläggas goda rensade ostron med sin saft, hwarefter fisken anrättas på fat och säsen gifwes i såsställ dertill.

270. *Saltad Kabiljo.* Kabiljon urwattnas wäl, hwarefter den skäres i lagom stora stycken, som läggas i kallt watten att fullkoka. Derefter göres sås som till den föregående, med den skinnad, att i stället för ostron iläggas fint hackade hårdkokta ägg.

271. *Stufwad Kabiljo.* Då kabiljon är kokad som den föregående, afdrages skinnen, hwarefter göres soljande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med föt mjölk, fint hackad persilja, socker och mustotblomma lägges härtill; då det uppkokar iläggas fisken och när det sedan kokat en stund är det färdigt att anrättas.

272. *Stufwade Simpor.* Simporna rensas och sköljas wäl, hwarefter de nedläggas hwarstals i en
med

med kallt smör smörd, wid kastrull, men emellan hwarje hwarf strös litet fint hackad persilja, riswet bröd, salt, socker och muskotblomma; bält litet watten slås derpå, hwarefter de på swag eld få koka lyft en god halftimma, men slutas som oftast på kastrullen, att de ej fästa wid botten. De anrättas sedan med sin egen sås.

273. Att stufwa Suttare eller Lindare.

Denna fisk, som äfwen kallas Skomakare, doppas i kokt watten, slås, rensas, skäres i stycken och stöljes wäl. En kastrull smörjes med kallt smör, fisken lägges hwarf-tals deruti, och öfversirös med riswet bröd, fint hackad persilja, socker, muskotblomma, salt och några citronslifwor; litet win och watten, hälften af hwardera hålles der-till, och låt den sedan koka lyft på sagta eld, tills den är fullkokad, då den anrättas på täckfat med riswet muskot öfwer.

274. Lindare i Grietur. Sedan de äro släda

och rensade, slåkas de i ryggen och alla ben borttagas, hwarefter de stöljas i lagom stora stycken, som doppas i saumanblandadt mjöl och salt samt kokas i smör. Gar-neras wid anrättningen med brynt persilja.

275. Stockfisk. Fisken doppas hastigt i watten

och bultas mycket wäl med en yrhummare, hwarefter den lägges ett dygn i sjöwatten; derefter upptages den och plockas ifrån skinnet i små bitar, och alla ben borttagas. Derefter lägges fisken i ett förtent kärl att sagta koka med watten tills den kännes mör; wid första uppkokningen skummas wäl, hwarefter noga bör efterses när den kännes mör, då den genast bör upptagas och kramas genom durkslag, ty wanligen hårdnar den sedan å nyö. Nu bör man hafwa i ordning risgryn, som blifwit för-mälda i watten att de äro tjocka som en gröt: då de lys-tas af elden, lägges ett stycke godt smör, och gryn en om-röras wäl att smöret blifwer wäl smält; fisken, som bör wara så varm som möjligt, stielles i ett djup fat, och lika mycket af de heta gryn en lägges, hwarefter den ha-sligt omröres att det ej kallnar. En form wätes med ett watten och blandningen packas hårdt deruti, hwaref-ter den uppstielles på fat. Emellertid göres en sås af

sammanfräst smör och mjöl, som påspädes med fiskepödet, salt och peppar lägges dertill, och när det dermed uppfokar, lägges ett stycke smör, såsen omröres wät, hwarefter en del hålles öfwer fiskeblandningen, och resten gifwes i fäskål dertill.

276. *Stufwad Stockfisk.* Sedan fisken blifwit bultad, plockad och koft, som den föregående, uppkramas den genom durkslag och blandas med en tredjedel mot fisken, i tärningar skurna morötter, som förut blifwit kokade i watten. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, och så mycket mjölk slås dertill, att det blir lagom säs; litet salt, socker och mustotblomma lägges dertill, och då det uppfokar, lägges fisken och rötterna att smått koka en stund, hwarefter det är färdigt att serveras.

277. *Kokad Gers.* Fisken fiällas, rensas och stöljes wäl, hwarefter den en kort stund kokas i watten med litet salt och hel persilja. Då den är koft, borttages persiljan och spadet fränsilas. Säs göres af sammanfräst smör och mjöl, fint hackad persilja och så mycket af spadet, att såsen blir lagom tunnig, hwarefter den gifwes i fäskål till fisken.

278. *Gers, steekt i söt grädda.* Sedan fisken är rensad, fiällad och stöljd, torkas den med en ren handduk. En stekpanna smörjes med smör, fisken lägges deri och öfverhålles med uppkoft söt grädda, hwarmed fisken får stekas lyft öfwer swag eld, tills den blir gulbrun på båda sidor, hwarefter den serveras varm med sin egen säs.

279. *Steekt Norss.* Sedan norssen är wäl rensad stöljes den i flera watten, hwarefter den saltas och får ligga en stund; derefter klappas den mellan en ren handduk, doppas i ägg, som förut blifwit wispadt med litet söt mjölk och wältras i hwetemjöl, blandadt med riswet bröd. Stekes derefter i smör eller godt köttfett.

280. *Färst Strömming, kökt.* Färst strömming rensas wäl, hufwudet och sierten afstärkas, hwarefter den stöljes; nedlägges sedan hwarstals i en kastrull med litet bill, hel kryddpeppar, salt, ett par sönderbrutna lagerbärsblad, och litet watten. Låt den sedan en stund

smått koka på sagta eld, men akta att den ej går sönder; då den är färdig anrättas strömmingen på fat, såsen afredes med ett par äggulor, och gifwes i såsål dertill. Den kan ock serveras med ättika.

281. *Färst Strömming, stekt.* Då strömmingen är rensad och stöld, som den föregående, störas den tätt, och saltas litet med fint salt, hvarmed den får ligga ett par timmar, hwarefter den upplägges på en ren handduk att urdraga. Derefter behandlas och siekes den på samma sätt som stekt norf. (N:o 279.)

282. *Marinerad Strömming.* Då strömmingen blifwit stekt som den föregående, ställes den att kallna, hwarefter den nedlägges hwarstals i en kruka, med litet kryddpeppar och sönderbrutna lagerbärsblad mellan hwarje hvarf; litet ättika och lika mycket watten blandadt med litet socker hålles deröfver. På detta sätt kan strömmingen hålla sig friskt i flera dagar, om den ställes i ett kallt rum.

283. *Färst Strömming i papillote.* Sedan strömmingen är rensad, störd, stöld och litet saltad, upplägges den på en ren handduk. Derefter invecklas den, hwar för sig, i ett lagom stort papper, som förut blifwit smordt med kallt smör och beströdt med riswet bröd; sedan siekes den, på båda sidor, på halsier öfver swag eld.

284. *Färst inlagd Strömming, som koka.* Strömmingen rensas, stöles och störas nätt, hwarefter den nedlägges hwarstals uti en kruka, med litet fin dill, hel kryddpeppar och sönderbrutna lagerbärsblad; derefter påslås så mycket winättika och watten, hälften af hwardera, att det står öfver strömmingen, hwarefter krusan sättes uti en kokande watten-gryta att koka i fulla 6 timmar; en tallrik lägges på krusan och en fyrdubbel serwet derinunder, och öfver tallriken en sten, att ej krusan måtte flyta upp. Då strömmingen är färdig, kan den serveras varm, eller kall, hwilket som behagas, med sin egen sås.

285. *Färst Strömming i sason af buding.* Strömmingen släses, buswad och siert afstäras, och alla

ben borttagas, hwarefter den sköljes wäl; derefter smörjes en kaspanna i socker med kallt smör, strömmingen lägges, med stinnsidan nedwänd; hwarstals deruti, men emellan hwarje hwarf strös litet riswet bröd, socker, mustlobloimma, salt och riswet citronskal, några droppar win stänkes deröfver, och en liten bit smör lägges här och der. Observeras att öfwerst bör wara riswet bröd, besänkt med win, samt litet smör der och hwar. Sedan lägges ett täppt lock på pannan, hwarmed det med sagta eld öfwer och under, får långsamt fullsiekas. Då det är färdigt, tages det, med en bred spade, försigtigt ur pannan, att det måtte behålla sin fason; derefter fräses litet riswet bröd i det smöret, som blifwit qwar i pannan, litet kott watten slås dertill, och när den sedan på friskt eld fått koka en stund, iframas litet citronsaft, hwarefter en del af säsen hålles öfwer budingen, och resten ges i skåål dertill.

286. *Rimsaltad Strömming.* Strömmingen rensas wäl, men storras ej, hwarefter den nedlägges hwarstals i en bytta, med litet fint salt mellan hwarje hwarf, och kan den på detta sätt hålla sig frisk i flera dagar, om den ställes i ett kallt rum eller i en källare. Då den skall begagnas sköljes den wäl och kokas med kallt watten. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kasrull och påspådes med kott watten, litet salt och fint hackad persilja lägges härtill, och då det uppfokar, ilägges kott, skalad och sönderskuren potatis. Strömmingen anrättas på fat, och de stuswade potäterna giswas på karott dertill. Man kan också, i stället för potäter, gifwa stuswade morötter dertill.

287. *Anjowis, att inlägga.* Till en åtting anjowis tages: ett skålp. pudersocker, 3 skålp. Låneburgersalt, 2 lod salpeter, 2 lod röd sandel, 5 lod groft slött starkpeppar, 2 lod sönderbrutna lagerbärsblad, 1 halft lod slötta nejlifor, 8 lod pulfriserade ostronskal, 1 halft lod Spansk humla, och 1 lod slött ingefära. Då allt detta blifwit wäl sammanblandadt, strös ett par näfwar deraf på botten af åttingen, derefter ett hwarf af nyss fångad oremsad wasbuk, med ryggen nedwänd; deröfwer strös åter af frydblandningen, så åter strömming, och dermed fortfarande tills åttingen är full; men på första och sista hwarf wet hålles en matsked ättika, hwarefter en botten och präp

påläggas. När det på detta sätt blifwit stående i fjorton dagar, affslås och uppfokas lafen, ställes att kallna och hålles åter på waskbuken; botten och präp påläggas å nyo, och det får stå i åtta dagar efter hwilken tid lafen åter affslås, uppfokas, ställes att kallna och hålles tillbaka i åttningen. Då waskbuken sedan fått stå orörd i några veckor, är den både till smak och utseende fullkomligt lik utländskt anjowis.

288. *Sårst Sill, Poët.* Silarne rensas, urtagas och stöklas wäl, hwarefter de nedläggas, med ryggarne upp-
åtvända, i en kastrull, litet salt, peppar och sönderbrutna lagerbärsblad läggas derpå och så mycket watten hålles dertill, att det knappt står öfwer fillen. Då den på detta sätt fullkokat, serveras den med ättika och sitt eget spad.

289. *Sårst Sill, stekt.* Silen rensas, stöles och stäkes, hwarefter den beströs på båda sidor med fint salt, hvarmed den får ligga en och en half timma; derefter torkas den med en ren handduk, doppas i ägg, som förut blifwit wispade med litet mjölk, wältras i riswet bröd och stekes i smör. Sedan göres en sås af sammanskräst smör och mjöl som påspädes med kott watten; då det uppfokar läggas saften af en citron, riswet citronskal samt så mycket socker, att det får en fin sötsur smak.

290. *Grillerad Sill, med Art. Purée.* Silen rensas, stäkes och alla ben borttagas; om den är saltad lägges den i watten ett dygn, med flera ömsningar; är den färsk, saltas den på båda sidor med fint salt, hvarmed den får ligga ett par timmar. Då den skall begagnas, doppas den i skridt smör och wältras i riswet bröd, hwarefter den stekes på halster eller i panna, tills den blir gulbrun på båda sidor. Emellertid har man färdigkokta gröna ärter, hwilka, medan de äro warma, framås genom ett fint durkslag, att de bli som ett mos; derefter fräses litet smör i en kastrull, det utframade moset lägges deruti att blifwa wäl upphettadt, men får ej koka, litet salt, socker och muskotblomma läggas deruti och omblandas wäl, hwarefter puréen serveras på karott och ättföller fillen.

291. *Sill med Olja och Ättika.* Sedan god Holländsk sill blifwit slakt och alla ben borttagna, stäres

hvarje halfron i lagom stora bitar på snedden; dessa läggas i mjölk uti en och en half timma, hwarefter de upp-läggas och torkas med en ren handduk. Fyra hårdkosta äggulor sönderkramas och blandas med fyra matfedar god matolja och lika mycket ättika; då det blifwit väl om-blandadt, silas det genom hårduk, hwarefter litet Frankf-senap, fint hackad persilja, socker och stött peppar blandas deruti. Sedan doppas sillbitarne, hwar för sig deruti och uppläggas på en karott, och öfverhållas med den öfver-blefna såsen.

292. På annat sätt. Vanlig salt sill lägges ett halst dygn i watten, som ömsas nytt ett par gånger, hwar-efter den rensas som den föregående och lägges några timmar i söt mjölk. Sedan uppläggas sillbitarna hwarf-tals på en karott, med löf-skifwor och stött peppar mellan hwarje hwarf, och öfvergiutes med olja och ättika.

293. Sill-Lådor med Ägg och Grädda. Sillen stäkes och benen borttagas, hwarefter den urwattnas och torkas med en ren handduk. Derefter hålles litet smält smör uti så många stora bleklådor som behöfwas, hwarefter koft skalad potatis stäkes i tunna skifwor och tillika med sil-len, ställes radtals på kant deruti, tills lådorna bli fyl-da, dock böra de ej stå för tätt. Nu sammanwispas ett qwarter söt grädda, fyra äggulor och litet fint hackad per-silja, och deraf hålles något i hwarje låda så att det väl betäcker sillen och potäterna. Derefter införas lådorna i ugnen att väl stadna, hwarefter de uttagas och serveras warma.

294. Sill i Papperslådor. Sillen stäks, stä-kes och alla ben borttagas, hwarefter den lägges 4 å 5 timmar i watten. 3 stora rödlökar hackas fint och kokas i smör tills de bli mjuka; då öses litet deraf i hwarje låda, hwarefter sillen torkas med en ren handduk, och stä-res i bitar efter lådornas bredd. (Om lådorna äro stora böra de wåra af blek.) Koft skalad potatis stäkes i tun-na skifwor och ställes radtals med sillen på kant i låder-na. Derefter påses det öfriga löksmörret, litet riswet bröd och fint hackad persilja strös deröfver, hwarefter lådorna sättas på hassler öfwer swag koleld att smält koka en stund. Då de äro färdiga hålles en glödgad styffel öfver

dem, för att gifwa dem god färg; de serveras sedan warma på karott.

295. **Marinerad Sill.** Sillen urwattnas wäl, hwarefter den slås, släses och alla ben borttagas; derefter skäres hwarje halfwa i små bitar på snedden, hwilka nedläggas i en krusa med smått skuren rödlök, kryddpeppar, lagerbärsblad, nellikor och ättika. Ett par dygn derefter är den färdig att serveras.

296. **Koft Sill.** Då sillen är urwattnad, rensas den och afskäres på midten; derefter sättes den på elden i kallt watten, men så snart den uppfokar, stummas den wäl och lyftes af elden. Nu skäres limpebröd i skifwor, som skäras gulbruna på halster, hwarefter de neddoppas i sillspadet och uppläggas på anrättningsfatet; spadet slås från sillen, hwarefter den lägges öfwer brödstifwor, och skridt smör hålles deröfwer.

297. **På annat sätt.** Sillen kokas som den föregående; men i stället för limpebrödet, gifwes koft skalad potatis, samt föliande sås dertill. Ett par rödlökar hackas fint och kokas i watten, tills all must är urkoft, hwarefter den uppsilas; smör och mjöl fräses tillskummans och påspädes med lökwattnet, och då det uppfokar iläggas litet fött och surt.

298. **Stekt Sill.** Sedan sillen blifwit wäl urwattnad, trädes den upp, på en sticka, tvärs igenom ögonen, och hänges att skinntorka några timmar. Sedan rensas den wäl och en storra skäres i ryggen på hwar sill, och deruti instoppas några små rödlöks-skifwor: derefter wältras sillen i litet hwetemjöl, hwarefter den steges i smör, eller på halster tills den blir gulbrun på båda sidor. Ätes sedan med sötsur sås. (Se såser.)

299. **Sill-Bullar.** Sedan sillen är wäl urwattnad, slås och rensas den wäl, hwarefter den släses och alla ben borttagas; derefter hackas den fint tillika med litet mycket koft och skalad potatis. Detta uppblandas sedan med ett par ägg, litet mjölk, riswet bröd, fint hackad persilja, socker och muskotblomma; hwaras formeras små nätta bullar, som doppas i sot grädda eller mjölk, rullas

i risvet brödd och stekas gulbruna i smör. Ätas sedan med sötsur sås. (Se såser.)

300. **Sill-Sallat.** Sillen lägges ett dygn i watten, hwarefter den slås, släses och alla ben borttagas; derefter skäres den i små tärningar, med lika mycket koft och skalad potatis, lika mycket sict kött, samt äpplen och inlagda rödbetor, hälften så mycket som sillen; några hårdkokta ägg skäras äfwen i tärningar, hwarefter alltsammans omblandas väl tillika med några matskedar matolja och lika mycket ättika och söt grädda, samt litet socker och starkpeppar. Derefter skäras kofta och skalade potatiser i tunna skifwor, och deraf utskäras med ett horn af en fingerborgs storlek, små rundlar likaså af rödbetesskifwor, och dermed utskäras, i rundlar eller rutor, botten och bräddar, af en förut med matolja smord form. Derefter öses sallatblandningen försigtigt deruti, och tillpackas sagta, tills formen blir alldeles full; då upphjelpes den på fat, hwarefter formen bär qwarligga en stund tills sallaten får stadga sig. Då den serveras, gifwes olja, ättika, söt grädda och sött starkpeppar dertill.

301. **Sårst Lax, Koft.** Laxen renas, fluswes och skäres i lagom stora bitar, samt stölles väl; derefter stättes watten på elden med några qwishtar dill; kryddpeppar, lagerbärsblad, salt och muskotblomma. När watten uppkokar, lägges laxen, och då det sedan å nyo uppkokar, stummas väl. Då laxen är färdig, upplägges den på fat och spadet hålles för sig; då båda delarne äro kallnade, hålles spadet öfwer laxen på fatet; hwarefter den är färdig att serveras med ättika.

302. **Sårst Lax med Rörbärs-sås.** Laxen renas och stölles som den föregående, hwar efter den kokas i watten med litet salt. Emellertid sönderstötas rörbär och kokas med litet watten att de bli som ett mos, hwilket riswes genom durkslag; smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, litet win och watten hålles dertill, hwarefter rörbärsmoset, litet risvet citronskal och socker lägges. När detta uppkokar, lägges laxen, som förut blifwit upplagd att afrinna, och en stund sagta stufwas på sagta eld, hwarefter det anrättas på täckfat.

303. *Sårst Lar, stufwad.* Laren rensas, sköljes och kokas som den föregående. Derefter fräses smör tillsammans med risvet bröd, litet vin och watten hålles dertill, hwarefter ilägges litet salt, socker och mustblossma; när detta kokat en stund, iläggas larbitarna, att på sagta eld stufwas, hwarefter det är färdigt att anrättas.

304. *Att insalta Graf-Lar.* Så snart laren är kommen ur sjön, skäles den och ryggen bortskäres; derefter tvättas laren i friskt watten och upplappas med en ren handduk, hwarefter först på köttsidan ingnides ett stekblad stött socker, och derefter på båda sidor gnides med fint salt så mycket att den blir rinsaltad. Sedan läggas några gröna sillqvistar i botten på en rensinakande botten, laren nedlägges deruti, och några sillqvistar deröfwer, och då den på detta sätt fått ligga 4 à 5 dagar och för hwarje dag blifwit omvänd, är den färdig att äta så wäl stekt som spiken.

305. *Graf-Lar i Papillotte.* Graf-laren skäres i tunna skifwor, hvilka hwar för sig insändas i en dubbelt så stor bit strispapper som smörjes med kallt smör och beströös med risvet bröd, blandadt med en nypa starkpeppar. Observeras att papperet ej smörjes för nära fanterna, emedan wifningen då lätt uppslirrer. Papillotterna läggas derefter på halster öfwer lindrig koleld att stekas på båda sidor, hwarefter de serveras warma.

306. *Salt Lar, Fokt.* Gårtill äro huswiden och siertar bäst, emedan de äro fetast, och äfwen swårigen kunna användas på annat sätt. Då de äro wäl urwattnade, skäras de i lagom stora bitar och fullkokas i watten med dill, peppar och lagerbärslad. Ätes sedan kall med ättika och sitt eget späd.

307. *Salt Lar, stufwad.* Sedan ett mellansstycke af lax är wäl urwattnad skäres det i breda tunna skifwor på snedden, hvilka läggas i en kastrull med så mycket watten att det står öfwer laxen, hwarefter den sättes på elden, och så snart söden löper öfwer den, skummas den wäl och lyftes af elden, hwarefter spadet fränslas och kallt watten hålles i stället, hvilket äfwen frän-

slås. Derefter stufwas den i samma slags sås som fårst lax. (No 303.)

308. *Stekt Lax i ugn.* Laren urwattnas och skäres i breda skivor, hvilka några tunnare läggas i olja, ättika, löf, peppar och sönderbrutna lagerbärsblad. Under tiden uppfokas söt mjölk, som afredes med några äggulor, att den blir väl tunnig; derefter smörjes en form med kallt smör och beströs med risvet bröd, laxskifvorna läggas deruti och äggsläsen hålles deröfver, samt beströs med risvet bröd, hwarefter formen införes i en lagom varm ugn att gräddas. Den serveras sedan varm.

309. *Stekt Larraygg.* Sedan larrayggen är väl urwattnad, skäres den i lagom stora bitar, hvilka torkas med en ren handduk, doppas i skirrt smör och wältras i risvet bröd eller godt hwetemjöl, och stekas på halster eller i panna med smör. Serveras sedan med sötsur sås. (Se såser.)

310. *Lax-Bullar.* Sedan laren blifwit väl urwattnad och torkad som den föregående, hackas den fint och uppblandas med söt grädda, ägg, helt litet hwetemjöl, socker och myskotblomma. Derefter wispas några ägg med litet mjölk; litet smör lägges i en pankakspanna, litet af äggblandningen hålles deri, och då det något stadnat, lägges något af larmassan derpå, hwarefter äggsläsen wäses väl omkring laren och sleses tills den blir gulbrun på båda sidor. Då alltsammans på detta sätt blifwit stekt, är det färdigt att serveras med sötsur sås. (Se såser.)

311. *Lax-Mignonetter.* Sedan laren blifwit urwattnad och torkad som den föregående, hackas den fint och uppblandas med söt grädda, ägg, helt litet hwetemjöl, socker och myskotblomma. Derefter wispas några ägg med litet mjölk; litet smör lägges i en pankakspanna, litet af äggblandningen hålles deri, och då det något stadnat, lägges något af larmassan derpå, hwarefter äggsläsen wäses väl omkring laren och sleses tills den blir gulbrun på båda sidor. Då alltsammans på detta sätt blifwit stekt, är det färdigt att serveras med sötsur sås. (Se såser.)

312. *Färserade Lax-Rulletter.* Laren urwattnas väl, hwarefter den skäres i skivor, som torkas väl med en ren handduk; dessa utbreddas, och på hwarie skifwa breddes god färs (No 212) hwarefter de hoprullas hårdt, doppas i wispade ägg, wältras i risvet bröd och slesas i smör. Serveras sedan till grönsaker.

313. **Lax-Sallat.** Ett stöfte salt laxfäla lägges ett dygn i watten, hwarefter deraf göres sallat i öfrigt lika med No 300.

314. **Koft Lax-Sallat.** Sedan en bit laxfäla blifwit urwattnad och koft i watten, fränsträdas alla stinn och ben; derefter skäres den i stora tärningar, som uppläggas på en karott, och öfwerhållas med en sås af 3 sönderframade hårdkokta äggulor, 3 skedblad sot grädda, 3 matskedar god matolja, 6 matskedar ättika, litet peppar, socker och senap efter smak, hwarefter sallaten garneras med i tärningar skuren potatis och rödbetor samt i flyster skuren syltad löf. Den serveras sedan kall, och ättika gifwes dertill.

315. **Laxlådor med Lök.** Sedan god fet lax blifwit skuren i tunna skifwor, lägges den ett halft dygn i sot mjölk och litet watten, hwarefter den upplappas i en ren handduk. Sedan förfäres härmed i öfrigt lika med No 294.

316. **Marinerad Lax.** Laxen urwattnas och skäres i tunna skifwor på snedden, hwarefter den lägges i en sås af olia, ättika, stött peppar, socker, muskotblomma och sönderskuren löf. Efter ett dygns förlopp är den färdig att serveras med sin egen sås.

317. **Lax-Rullader.** Sedan god fet lax blifwit skuren i tunna skifwor, lägges den ett halft dygn i sot mjölk; hwarefter den upplappas mellan linne. Derefter utbredas inlagda rödbets-skifwor på botten af en karott, hwarefter laxskifworna, en i sänder, hårdt ihoprullas, med en rödbets-skifwa inuti hwarje laxskifwa; sedan släslas rulladerna tätt tillsammans på rödbets-skifworna i karotten, och öfwerhållas med en sås af 3 hårdkokta och sönderframade äggulor, 3 matskedar god matolja, 6 matskedar rödbetsättika, 3 matskedar sot grädda, litet socker och stött starkpeppar efter smak. Sedan garneras rulladerna med i skifwor skurna hårdkokta ägg, inlagd spanskt löf och rödbetor, hwarefter rulladerna äro färdiga att serveras.

318. **Warma Laxrullader med Summer.** Laxen urwattnas väl, hwarefter den skäres och upp-

slappas som den föregående. Köttet af några humrar skäres i stora tärningar, och af skalén göres hummersmör (se No 326), hwilket tillika med en näsve hwetmjöl fräses i en kastrull, och påspådes med söt grädda, litet socker och mustotblomma lägges deri, och när det sedan kokar, och säsen är tjock som en gröt, ölas några skedar deraf på hummer-tärningarne som sagta omröras. Ett litet stredblad af denna blandning lägges i ena ändan af hwarje laxstiswa, som derefter hoprullas, hwarefter rulladerna ställas tätt tillsammans i en med kallt smör smord kastrull, med täppt lock, som ställes på mycket swag koleld tills rulladerna blifwa baka, då de upptagas, och ställas tätt tillsammans på en karott. Under tiden bör den öfwerblifna säsen hafwa blifwit utspädd och uppkokad, och hålles sedan öfwer rulladerne, som serveras warma, Om man ej har tillgång på hummer, så tunna krästor i dess ställe begagnas.

319. Krästor. Watten sättes på elden i en kittel med dill och tillräckligt med salt. Då wattenet uppkokar, läggas krästorna hastigt deruti, men ses noga efter att ej några blifwit döda, hwilka då böra borttagas. De krästorna äro fullkosta och fått en högröd färg, anrättas de garnerade med färst dill eller persilja.

320. Kräst-smör. Skalen af några tjog krästor slöpas i en stummortel eller backas i en backho; då de äro halsslöta ilägges ett godt flytke smör, hwarmed de fullt slöpas. Derefter läggas de i en kastrull att, under jern omröring, fräsa en stund; då påspådes kost watten, hwarmed de få koka en god halstimma, hwarefter det aflystes och uppsilas genom hårsigt. Då det är kalladt, afslummas det röda smöret, som slannat utanpå, hwilket sedan är färdigt att begagna till röda säser.

321. Krästor, stufwade. Krästorna förwällas och krästköttet uttages så brett som möjligt; tarmen toges bort ifrån hjerten, och af skalén göres krästsmör (se No 320); detta lägges i en kastrull att fräsa med litet hwetmjöl, söt grädda eller mjölk slås derpå, och när det kokar så lägges krästköttet deruti, tillika med litet salt, socker och mustotblomma, alltsammans omröres wäl och får

koka till såsen är väl punnig, hwarefter det är färdigt att antättas.

322. **Kräst-Omelett.** Krästior förvällas och skalas som de föregående, hwarefter allt fötter stäres i tjora tärningar, och af skalen göres kräftsmör; derefter sluswas de alldeles lifa med de föregående. Sedan göres en pannkakesmet af 4 ägg, ett qvarter sot grädda, ett qvarter sot mjölk och en näfve godt hwerimjöl, och deras göres pannkakor som endast gräddas på en stoa, och nedlaggas i en form med ett hwar af de sluswade kräftorna mellan hwarje pannkaka, till formen är full; då wipas 5 äggulor med ett qvarter sot grädda, detta öses öfwer i formen, som införes i något afswalnad ugn att sladna. Den serveras sedan warin.

323. **Kräststjertar med Olja och Ättika.** Krästorna tofas helt litet, utan salt; endast stjertar och klor begagnas här till, och dessa renas som förr är beskifwer. En sås göres af god matolja, winättika, hårdtorkta sönderframade äggulor, litet stött socker och starkpeppar, och deri lägges kräftstjertat, och omblandas väl. Då det sålunda fått ligga en stund, anrättas det på fatott.

324. **Kräststjertar med Äggvröra.** Sex à sju tjug kräftor förvällas, och kräftstjertat renas så helt som möjligt derifrån; af skalen göres kräftsmör (se N:o 320), hwilket stäres med litet hwerimjöl, samt spådes med litet sot grädda och giswes god smak af litet salt, socker och mustotblomma. Då såsen kokat och är lagom tjock läggas kräftstjertarna och omskakas väl. Emellertid sammanwippas 10 ägg, hwarifrån 5 hwitor äro borttagne, med 3 jungfrur sot grädda eller mjölk; anrättningsstjertorna smörjas i botten med litet kallt smör, och äggmassan hålles deruti, hwarefter de infättas i swag ugnswärme att sladna; då tagas de ur ugnen, och de sluswade kräftstjertarna läggas öfwer äggroren, hwarefter de genast serveras.

325. **Sårst Summer.** Den lägges i kokande watten, som förut blifwit tillräckligt saltadt; då den är färdig, upplägges den att kallna. Sedan knäkes den väl och serveras med olja, ättika och peppar.

326. **Summer-Smör.** Af hummer-råmm och

hummer-skål göres hummer-smör, på följande sätt som är beskrifvet om Kräft-Smör (N:o 320).

327. *Hummer med Gelé.* God hummer som är lindrigt saltad är härtill bäst. Hummerköttet urtages så helt som möjligt ur fjertar och flor, och fjert-tarmen borttages. Starkt buljong sättes på elden med litet subslans af kalffötter, några vispade äggvitor och så mycket citronsaft att deraf blir en syrlig smak; då det dermed kokat en stund, silas det genom härfil, tills det blir klart. Då det affwalnat till hummer, vätes en förm med watten och blandningen hålles deri; formen fringwrides och lutas åt alla kanter att den blir lika som glaserad. Då det stelnat, ordnas hummerfjertarne smalfullt midtuti formen, och klorna med kött sparris spridas rundt omkring, hwarefter formen fylles med det öfriga hummerköttet. Sedan göres en sås af råmnen samt det feta som sitter i hummerskalen, hwilket gnides sönder med en trädsked; litet god matolja, ättika, socker och flött stark peppar lägges härtill, och omblandas wäl, hwarefter såsen silas och gifwes i såsskål till hummern, som förut blifwit upphjelpat på ett fat.

328. *Klyfd Hummer.* Hummerklorna brytas upp, fjerten klyfves midtuti och tarmen borttages, hwarefter köttet uttages nätt att det ej går sönder och lägges i mjölk tills nästan saltet är urdraget; då upptages den, och uppklapsas med en ren handduk, hwarefter den anrättas på karott, och ätes med samma slags sås som uti N:o 327 är beskrifwen.

329. *Stufwad Hummer.* Hummerköttet tages ur så många humrar som behöfs, och lägges i färdig mjölk att wäl urdraga saltan. Af skalen och råmnen göres hummersmör (se N:o 326), hwarefter hummern stufwas lika med kräftor, (N:o 321).

330. *Hummer, stufwad med hvidt sås.* Hummerköttet uttages och lägges i mjölk som den föregående; derefter göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, söt grädda eller mjölk, socker, muskotblomma och riswet citronskal. Då det uppkokar ilägges hummerköttet

att sagta stufwas, såsen afredes med några äggulor, hwarefter det genast serveras.

331. *Hummer-Bullar.* Hummer- och gäddskött, lifa mycket af hwardera, samt hummersmör (N:o 326) backas till en färs, som uppblandas med risvet bröd, som blifwit blött i mjölk, ägg, socker, mustotblomma och salt; allt detta omblandas väl, hwarefter deraf formeras små runda bullar som kokas i buljong. Serveras sedan warma, med en sås af win, watten, socker och risvet bröd, som afredes med ett par äggulor.

332. *Hummer-Omelette.* Hummerköttet uttages nätt och lägges i mjölk att saltan får urdragas, hwarefter det skäres i tärningar, och omeletten göres till alla delar lifa med N:o 322.

333. *Hummer-Sallat.* Sedan man knäckt så många humrar som behöfves, skäres hummerköttet i ordinarie tärningar; derefter skäras lifa stora tärningar af kalfstek, rödbetor, potates och äpplen, endast en sjerdedel af hwardera mot hummerköttet; 4 à 5 hårdkokta ägg backas och läggas dertill, hwarefter sallaten öfverhålles med samma slags sås uti N:o 327 är beskrifwen. Allt sammans omblandas väl och upplägges på karott garneradt med små tärningar af råmnen som setat inuti hummern.

334. *Stekta Östron.* Sedan goda ostron äro uppbrutna, borttages skägget, och en liten bit färskt smör lägges i hwarje ostra, som öfverströs med risvet bröd och helt litet mustotblomma, hwarefter de ställas på en plåt som införes i en varm ugn; då de äro litet gulbruna på skalet uttagas de och några droppar citronsaft dryppes i hwarje ostra, hwarefter de serveras warma.

335. *Stufwade Östron.* Goda ostron uppbrytas och putsas. Litet smör fräses i en kasrull med risvet bröd, buljong sås dertill, och litet socker och mustotblomma ilägges; då det kokar iskielpas ostronen, och böra de ej koka längre än att de väl styfna. Då läggas de tillbaka i ostronskålen, hwaruti dryppes litet citronsaft, och serveras sedan warma.

336. *Ostron beredda till SÅSER.* Sedan ostronen äro uppbrutna, läggas de med sin saft och ett godt stycke färskt smör i en kastrull, öfver swag eld; då smöret är nära smält, omkastas och uppläggas de på ett hårtigt att astringna. Ostronen rensas och skägget borttages, hwarefter de läggas i den fränslade såsen; der-
 efter kunna de läggas i hvad siffås som helst.

337. *Ostron-MJÖL.* Sedan ostronen äro tagna ur sitt skal, baktas de jemte skägget helt fint, och upp-
 blandas tillika med sin saft, med godt hwetmjöl, och knå-
 das till en stadig deg, hwaras bakas små tunna kaker,
 som torfas i en lindrigt varm ugn eller på en kafelugn,
 men aftas att de ej brännas; sedan stötas de fint och sigtas,
 hwarefter miölet förvaras i väl korkade buteljer, eller
 väl öfverbundna glasburkar, som sättas i ett swalt
 rum. Med detta mjöl kunna, i brist af ostron, alla de
 såser afredas, hvilka man vill stola hafwa ostron-smak.

Ägg-Rätter.

338. *LÖSKOKTA ÄGG.* Watten sättes på elden, och då det uppkölar iläggas äggen; om de äro färsta råta de att koka uti 4 minuter, men om de äro något äldre, endast 3 minuter. De anrättas sedan i bruten
 servet.

339. *HÄRDKOKTA ÄGG med hwit SÅS.* Äg-
 gen härdfokas, läggas i kallt watten, skalas och stäras
 midt itu, hwarefter de uppläggas på en karott, som
 ställes att hålla sig väl varm. Under tiden fräses
 smör och litet mjöl tillsammans och påspädes med sot
 grädda, litet socker och muskotblomma läggas dertill; när
 det uppkölar iwispar några råa äggulor, hwarefter såsen
 genast hålles öfver äggen i karotten, som serveras varm.

340. *KOKTA ÄGG med Capris.* Äggen böra
 ej kokas hårdare, än att de kunna skalas utan att gå
 sönder; då de äro skalade, uppläggas de på en karott.
 Ser

Ser hårdkokta; sönderframade äggulor, 3 matskedar god matolja och 3 matskedar winättika blandas wäl tillsammans tillika med 3 stekblad fint hackad capris; denna sås hålles öfwer äggen, som garneras med flesta hwetbrödsstifwor, och serveras sålunda.

341. Kokta Ägg en Sallade. Sedan äggen äro kokta såsom uti No 338. är beskrifwet, läggas de uti kallt watten tills de blifwa kalla; då skalas de och skäras midt iten på längden, men aktas att ej gulan rinner bort, hwarefter hwarje halfta lägges på en hwetbrödsstifwa, som förut blifwit stekt gulbrun i smör; derefter ställas de bredwid hwarandra på en karott, och öfwer hwarje ägg lägges ett kors, eller en ruta af i sirimlor skuren anjovis. Derefter sönderframades en hårdkokt äggula, och blandas med en matsked god matolja, 2 matskedar winättika, litet socker, salt och stött peppar efter smak. Detta omblandas wäl och hålles öfwer äggen, som serveras kalla.

342. Förlorade Ägg. Watten sättes på elden i en stor, flat och wid kastrull; då det uppkökar iläggas färsta sönderslagna ägg, det ena efter det andra, warisamt deruti och kokas sagta tills hwitan är wäl staden; då upptagas de och läggas i ett fat med friskt watten, men upptagas åter genast och putsas; hwarefter de äro färdiga och kunna anrättas till hwarjehanda grönsaker.

343. På annat sätt. Sedan en munkpanna blifwit satt på elden, fylles hwarje hål till hälften med friskt brunnsalten; då det uppkökar läggas äggen deruti, och då de äro stannade upptagas de och putsas. Serveras som de föregående.

344. Förlorade Ägg med Anjovis. Sedan äggen äro förlorade såsom wid No 342. eller 343. är beskrifwet, sättas de på runda flesta hwetbrödsstifwor, och läggas på karott. Derefter släses god anjovis, och på hwarje ägg lägges twänne anjovishalftor i kors. Derefter sönderframades 4 hårdkokta äggulor och blandas wäl tillsammans med god matolja och winättika; hwarefter denna sås, som bör vara något smig, silas genom Roßbo.

nom en silbuck, och hålles öfver äggen, som derefter äro färdiga att serveras.

345. *Sörilorade Ägg med Grädda.* Sedan äggen äro förlorade såsom förr är nämnt, läggas de på runda fiekta brödsfävor, och på hwarje ägg lägges en ruta af i strimlor sturen anjovis; derefter nedläggas de uti en karott, och öfverhållas med ett och ett halft qvarter söt grädda, hwaruti förut fem ägg, från hwilka tre hwitor äro borttagna, blifwit wispade. Derefter införes karotten i en lindrigt varm ugn att stadna, hwarefter det är färdigt att serveras.

346. *Griljerade Ägg.* Af fint hvitt papper göras små lådor, som smörjas med kallt smör och beströs med fint hackad persilja; ett förloradt ägg lägges i hwarje låda, beströs med litet salt och riswet bröd, hwarefter lådorna ställas på halster öfver swag eld, en glödgad styffel hålles öfver äggen att de få god färg, hwarefter de äro färdiga att serveras.

347. *Sårserade Ägg.* Äggen kokas att de bli hårda, hwarefter de läggas i kallt watten, upptagas, skalas och klyfwas i tu på längden; derefter uttagas gulorna nätt, sönderkramas wäl och uppblandas med skirrt smör; några råa wispade ägg, fint hackad persilja, wäl blött och urkramadt hwetbröd, salt, socker mustotblomma läggas bärtill, och alltsammans omblandas wäl. Med denna färs fyllas nu äggwhitorna, och strykas släta med en knif, doppad i äggwhita. Derefter smörjes en form med smör och beströs med riswet bröd, äggen läggas på hwarandra ordentligt deruti, hwarefter formen införes i swag ugnswärme att gräddas. Serveras sedan warma med serwet kring formen.

348. *Ägg-Cro quetter.* Ett halft tjog hårda kosta ägg skalas och stäras i små tärningar, hwitor och gulor hwarför sig; derefter sträses litet smör och mjöl tillsammans och spådes med ett qvarter söt grädda. Då detta under jeun wispning uppfokat, iläggas litet socker och mustotblomma, hwarefter äggtärningarne nedröras, och massan ställes att kallna. Derefter formeras, bäras små runda bullar, som wältras i riswet bröd, doppas i wi-

spade ägg och derefter äter i rifvet bröd; när de sålunda fått ligga ett par timmar, kokas de gulbruna i stirdt smör, och serveras warma.

349. Äggröra med Gåsbröst. Tolf ägg, hwarifrån 4 hwitor äro borttagna, 1 kwarter söt grädda, en nypa salt och litet fint hackad persilja, wispas wäl tillsammans; derefter sättes en kasirull på elden med ett stycke smör, och då det börjar smälta hålles äggblandningen deruti. Derefter röres sagta med en sped från botten och bräddar; då äggröran är stadnad, anrättas den genast på karott, men får ej beätkas, emedan den då waslar sig. Gåsbröset skäres i tunna skifwor, som läggas omkring äggröran på karotten, och serveras sålunda.

350. Äggröra med Sparris. Äggröran göres som den föregående med den skillnad att då äggblandningen är i ordning, lägges i tärningar skuren sparris, som förut blifwit mjukkokad i kort watten med litet salt. Då äggröran är färdig, serveras den sålunda.

351. Äggröra med rökt Lax. Detta tillredes på samma sätt som det föregående, med den skillnad, att i stället för sparristärningar lägges rökt lax, skuren i tärningar, till äggblandningen. Då äggröran är stadnad, anrättas den på karott och serveras genast.

352. På annat sätt. Äggröran göres lika med N:o 349. Då den är färdig, anrättas den på karott. Rökt lax skäres i tunna skifwor på snedden, som uppläggas på färsild karott, och serveras till äggröran.

353. Äggröra med Gräslax. Detta tillredes på samma sätt som det föregående, med den skillnad, att i stället för rökt lax, gifwes gräslax, skuren i skifwor och upplagd på karott, till äggröran.

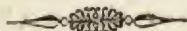
354. Omelette med Ost. Tolf hela ägg wispas tillsammans med ett kwarter söt grädda, litet salt och fint hackad persilja; derefter läggas 25 stycken goda ost och 2 tiog wäl rensade kräfsliertär, hwarefter allsammans wäl omblandas. Derefter lägges ett godt stycke smör, att fräsa i en kokpanna, som släpper

wäl, masan hålles deruti, och pannan stakas slitigt öfwer frist eld, tills omeletten stadgat sig och fått en gulbrun färg, då den serveras varm på karott.

355. Omelette med rött Lax. Tolf ägg wispas tillsammans med ett qwarter söt grädda och litet slött mustotblomma; derefter stäres god lax i tärningar, som bräddas helt litet i en panna. Ett stycke smör af ett äggstörlel lägges i en kokpanna, då det börjar fräsa, ihålles äggblandningen och straxt derpå laxtärningarne. Nu stakas pannan öfwer frist eld tills omeletten stadgat sig och blifwit gulbrun, hwarefter den serveras varm på karott.

356. Omelette med rött släsk. Denna tillredes lika med den föregående endast med den skillnad, att släsktärningarne bräddas litet hårdare. Den serveras som den föregående.

357. Omelette med Sylt. Nio ägg wispas tillsammans med riswet citronskal och socker efter smak; derefter fräses ett stycke smör i en kokpanna, äggblandningen hålles deruti och gräddas på båda sidor; derefter bestrykes omeletten med något slags fint sylt, hoprullas och upphjelpes på fat. Sedan doppas en fiäder uti berberiskast, och dermed fasoneras små sneda rutor på omeletten, hwarefter den beströs med socker, och serveras fälunda.



Rätter af Rot- och Grönsaker.

358. Stufwad Spenat. Spenaten rensas fri från alla grofwa stielkar, hwarefter den stöljes, förwålles och upplägges på dukslag; då den är kall, öfwerströs den med 2 à 3 näfwar hwetmjöl hwarmed den haffas något. Sedan lägges ett stycke färskt smör uti en kastrull, och derefter spenaten, att fräsa en stund under beständig omröring; derefter påhålles god buljong, och när det dermed kokat en stund, ilägges litet slött salt, och riswet mustot.

Derefter anrättas spenaten på karott, garnerad med förlorade eller hårdkokta, i klyftor söndersturna ägg.

359. På annat sätt. Spenaten rensas och förwålles som den föregående, hwaresten den backas något, utan mjöl; derefter fräses smör och mjöl tillsammans i en kastrull, och så mycket mjölk slås dertill, att det blir lagom säs; då det uppfokar, ilägges litet salt och riswet mustot och derefter spenaten, som omröres wäl och får koka en stund. Då det är färbigt ilägges litet sött, och spenaten anrättas på karott, garnerad med fint hackade hårdkokta ägg, eller hwelebrödsstiswor sturna i strimlor och stekta gulbruna i smör.

360. Spenat-Omeletto. Sedan spenaten blifwit rensad, stölad och förwäld, backas den fint; derefter sammanfräses smör och mjöl i en kastrull, spenaten lägges deri att något fräsa, hwaresten litet söt mjölk, salt och riswet mustot tillsättes. När spenaten litet kokat, aflystes den. Emellertid wispas 5 ägg med ett halft slop söt grädda, ett halft qwarter stirdt smör och litet hwele-mjöl, och deraf gräddas lösa pannkaker. Då de äro gräddade på en sida, lägges spenat på midten och utbreddes något tjockt, men ej så att det kommer för nära kanterna, hwaresten pannkakan ihoprullas; på detta sätt fortfares tills att spenaten och smeten är använd. Då läggas pannkakaorna kors och tvärs öfwer hwarandra i ett djupt fat och öfwerhållas med en säs af 5 äggulor, wispade med ett halft slop söt grädda, samt litet socker och kanel; derefter införes fatet i swag ugnswärme, och då omeletten är stadnad och något höjt sig, är den färdig att serveras till mellanrätt.

361. Stufwad Syra. Syran rensas fri från alla grofwa stielar, hwaresten den förwålles uti tillräckligt watten och uppsilas genom durkslag, hwaresten den backas och tillredes på samma sätt som spenat, med smör, mjöl, buljong, socker, salt och riswet mustot, och afredes med ett par äggulor; syra kan ej stufwas med mjölk. Då den är färdig, anrättas den på karott, garnerad med förlorade ägg.

362. Sprit-Rätter. Sedan spädaätter äro

spritade, läggas de i kokande watten med en knippa persilja och en bit smör; då de äro nära färdiga fräses litet smör och mjöl tillsammans med litet fint hackad persilja, och påspådes med något af ärtspadet; när det uppfokar hålles det på ärterna, persiljeknippan borttages och i dess ställe iläggas litet salt, socker och mustotblomma. När ärterna dermed fullkokat, äro de färdiga att serveras.

363. *Sprit-Ärter med Grädda.* Ärterna spritas och kokas som de föregående. Då de äro mjuka lägges litet fint hackad persilja, salt, socker och mustotblomma dertill, hwarefter de afredas med 2 å 3 äggulor och litet söt grädda.

364. *Sprit-Ärter med Gläsk och grön Sallat.* Gläsk skäres i små tärningar, som brädes i en stekpanna; det ursinålta flottet hålles i en kastrull och gröna utspritade ärter läggas dertill, hwarefter tillslås så mycket uppkokt watten, att det står öfwer dem. Ett grönt sallatsbushwud sköljes wäl och sonderstärkes helt smått, samt lägges till ärterna, tillika med en knippa persilja; när ärterna dermed fullkokat borttages persiljan, hwarefter de saltas efter smak, och afredas med ett par äggulor, wispad med litet söt grädda. De anrättas sedan på karott med riswet mustot öfwer och garneras med de flesta fläsktärningarne.

365. *Sprit-Ärter med Kräftstjertar.* Ärterna spritas och läggas i kokande watten med en bit smör och en knippa persilja att inemot fullkoka, hwarefter de upphållas. Under tiden förwärlas ett par tiog kräftor; stjertar och skor skalas nätt, att köttet blifwer så helt som möjligt, och af skalen göres kräftsmör (se No 320). Då ärterna äro uppslagna, lägges kräftsmöret i kastrullen att fräsa med litet hvetmjöl; ärterna med sitt spad slås tillbaka deruti, men persiljan borttages; kräftstjertarna och skorna läggas dertill, och får det på detta sätt sagta susswas tills ärterna äro fullkokade. Då saltas efter smak, och ärterna anrättas med riswet mustot öfwer.

366. *Släp-Ärter.* Späda matade äkerärter rensas från snaset, sköljas och läggas med sina skidor i kokande watten, tillika med en knippa persilja, litet salt

och en bit smör; hwarefter det bör koka lyft öfver sagta eld uti fulla 3 timmar. Derefter fränsilas spadet, och släparterna serveras med stirdt smör.

367. *Ärtskidor.* Lag späda ärtskidor och rensa snafet och trådarna wäl bort; lägg dem derefter i kokande watten tillika med litet smör och fint hackad persilja. Då de äro wäl mjukkokade, upphållas de på dukslag; derefter fräses smör och mjöl tillsammans, ärtspadet slås dertill och då det uppfokar iläggas ärtskidorna tillika med litet salt, socker och riswet mustot, alltsammans omröres wäl och får smått koka en stund, hwarefter det är färdigt att serveras.

368. *Spritade Socker-Ärter.* Ärtskidorna böra wara wäl matade innan de spritas, hwarefter de kokas lika med de föregående.

369. *Stufwade Lins-Ärter.* Dessa tillagas alldeles lika med spritade sockerärter (No 368).

370. *Lins-Purée.* Linsen sönderkokas i watten, att den blir tjock som en gröt, hwarefter den riswes genom ett fint dukslag. Derefter lägges ett stycke smör att fräsa i en kastrull, den silade puréen lägges deruti, tillika med litet salt och riswet mustot, samt så mycket buljong, att puréen ej blir för tjock; då den sedan smått kokar, är den färdig att anrättas till någon slags kött-rätt.

371. *Ett helt Zwitkåls-hufswud.* Från ett hårdt hwitkålshufswud sträbas alla gröna blad och stöcken skäres nått bort; ett kors skäres der stöcken setat och deri lägges litet riswet socker eller sin sirap. Hufswudet ombindes med segelgarn att det håller wäl tillsammans; derefter fräses ett stycke smör i en kastrull, kålhufswudet lägges deruti tillika med litet salt och stött kryddpeppar, och bör det sedan koka lyft öfver sagta eld, med sin egen saft tills det blir mjukt och fått en gulbrun färg; men under tiden skakas som oftast på kastrullen att det ej måtte brännas. Då det är färdigt, borttages segelgarnet och kålhufswudet anrättas på karott, och kan serveras till hwarjehanda kötträtter.

372. **Switzfåll i Klyftor.** Sedan ett hwitzfålls hufvud blifwit befradt från alla gröna blad, skäres det i klyftor, ett stycke smör lägges i en kastrull, hwitzfållsklyftorna läggas dertill och öfversirös med litet salt, stött kryddpeppar och helt litet mustorblomma, samt öfvergiutes med litet koft watten. Låt det dermed koka lyct tills kålen är färdig och har en gulbrun färg, hwarefter den kan serveras till någon slags kötträtt.

373. **Stufwad Switzfåll.** Kålen strädes och sönderskäres i små klyftor, hwarefter den förwålles helt litet, och uppslås genom durkslag; smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull, kålen lägges deri och får under jämn omröring fräsa en stund. Sedan påhålles helt litet söt mjölk eller grädda, litet salt, peppar och riswet mustot läggas dertill, och då kålen dermed fullkokat, är den färdig att serveras.

374. **Stufwad Blåfåll.** Wål frosliten blåfåll renas och sköljes wäl, hwarefter den fräses med smör i en kastrull, och påspädes med litet koft watten, och får dermed koka lyct öfwer sagta eld. Emellertid strädas stockarna och kokas för sig selswa, hwarefter de stekas gulbruna i smör. När kålen är koft afredes den med litet saunmanfräst smör och mjöl; litet salt och stött kryddpeppar samt litet söt påläggas, hwarefter den anrättas på karott, öfversirös med riswet mustot och garneras med de stekta stockarna. Den ätes sedan till koft stinka, eller något annat kött.

375. **Stufwad Surfåll.** Surfållen lägges med en bit smör och litet watten, att koka i en kastrull; då den är fullkokt fräses smör och mjöl, för sig, och påspädes med buljong tills såsen är lagom sjuumig; då det kokar hålles det öfwer kålen, och om det behöfs hålles litet ättika dertill. Därefter anrättas kålen på fat, garnerad med kotletter, eller också med hjerpar öfwanpå.

376. **Surfåll med söt Grädda.** Ett stycke smör fräses i en kastrull, och kålen lägges dertill tillika med litet socker och mustorblomma, låt det dermed, på sagta eld, smält smiskas, men skaka som om oftast på kastrullen, att det ej fastnar wid botten. Då kålen börjar

inutna, hålles litet buljong derpå, hwarmed den fullkokas; då saltas den och uppbålles på durslag, men öfvertäckes att den ej kallnar. Kålspadet hålles tillbaka i kastrullen och sättes på elden; då det uppkökar wispas litet söt grädda, som förut blifwit wispad med några äggulor och litet hwetemiöl; wispningen fortisar tills det å nyo uppkökar, hwarefter kastrullen aslystes och kålen iröres. Då anrättas den på fat med riswet mustkot öfver, och garneras anstingen med kotletter eller fricadeller, sturna i stiswor och siekta i smör.

377. **Brynt Surrål.** Griffa hwittkålshufwuden strådas och stakarna borttagas, hwarefter kålen skäres tvärsöfver i sina strimlor; derefter fräses ett stycke smör i en kastrull, och deruti lägges kålen tillika med litet brun sirap, hwarmed det får koka lyftt öfver sagta eld tills kålen kännes mjuk, men stakas som ofast på kastrullen att det ej måtte brännas. Derefter påspådes litet god buljong, samt så mycket ättika, att kålen blir lagom syrlig; när den dermed fullkokat, uppbålles den på durslag. Sedan lägges litet smör i kastrullen att fräsa med litet hwetemiöl, och påspådes med den fränslade kålsaften; då det uppkökar, lägges kålen deri tillika med litet salt och stött kryddpeppar, och om kålen ej skulle hafwa nog gulbrun färg, ihållas några droppar soja af brynt söder. Derefter omröres kålen en stund öfver elden, hwarefter den är färdig att serveras till någon slags fläsk- eller köttträtt.

378. **Savoj-Rål.** Kålen skäres i klyftor och fullkokas i watten med litet salt. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl, samt påspådes med buljong; då det uppkökar, lägges litet salt och stött kryddpeppar samt några droppar soja, hwarefter kålen försigtigt ilägges att den ej går sönder. Den serveras sedan till resbenspjäll, eller någon annan slags köttträtt.

379. **Röd-Rål.** Ett stycke smör fräses i en kastrull, och deruti lägges rödkålen, som förut blifwit sturen i fina strimlor; låt den sedan koka lyftt öfver sagta eld, och då kålen fullkokat, påspådes litet buljong, som sedan afredes med litet sammanfräst smör och mjöl. Då det derefter uppkökar, lägges litet stött kryddpeppar, salt och ett par sönderstötta nejlifor, samt så mycket ättika att

kålen deraf får surlig smak. Sedan anrättas den, och ätes så väl till smaka som fött.

380. Stufwad Röd-Kål. Kålen skäres i fina strimlor, hwarefter den förwälles och upplägges på durkslag. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspädes med söt mjölk; litet salt, socker och mustotblomman lägges dertill, och när det uppfokar, ilägges kålen att sagta stufwas tills den blir färdig. Då anrättas den på karott och ätes till någon fötträtt.

381. Brynt Röd-Kål. Kålen sönderfäres groft, hwarefter den förwälles och upplägges att afrinna; derefter lägges den med ett godt stycke smör, eller godt köttfett i en kastrull, öfwerströs med litet salt och stött peppar, och får sålunda småstuda lytt, tills den är färdig, men omröres som oftast, att den ej måtte brännas. Serveras sedan som de föregående, till kotletter eller dyligt.

382. Blom-Kål. Blomkålen rensas väl fri från alla gröna blad och smiglar, hwarefter den förwälles i kokande watten med litet salt, tills den blir mjuk; derefter uppsjelpes den på durkslag att watten får väl afrinna. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som spädes under jevn wisping med söt grädda eller mjölk; litet socker och mustotblomman lägges deri, och när såsen kokat och är tjock som en wälling, ilägges blomkålen och omröres väl öfwer elden, men får ej koka, endast blifwa väl het; hwarefter den genast serveras.

383. På annat sätt. Blomkålen rensas och mjukfokas som den föregående, hwarefter den uppsjelpes på durkslag att afrinna, och lägges derefter på täckt fat. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl i en kastrull och kokt watten slås derpå; då det uppfokar, ihålles så mycket citronsaft att såsen blir litet surlig. Sedan afredes den med ett par äggulor som förut blifwit wispad med litet söt grädda, hwarefter en del deraf hålles öfwer kålen, som derefter införes i en lagom warm ugn att få en gulbrun färg, och resten gifwes i såssål till kålen, som serveras till någon slags fötträtt.

384. Blomkål med Kräftstjertar. Blomkål

len rensas som förr är beskrifwet, hwarefter den förwälles helt litet och upplägges på durkslag; stufwas derefter med ett stycke smör, buljong, salt, socker och mustotblomma. Emeliertid stufwas kräftsliertar, såsom uti No 321 är beskrifwet, men med helt kort sås; derefter uppsilas både kålen och kräftorna, hwar för sig genom durkslag; de båda såsarna slås tillsammans, i en kastrull, saltas efter smak och afredas med ett par äggulor. Derefter upplägges kålen midt i fatet, såsen hålles deröfwer och kräftsliertarna och florna läggas rundt omkring.

385. **Sockertopps-Kål.** Från kålen rensas alla gröna blad, hwarefter den skäres i klyftor och injus-fokas i helt litet watten; derefter upplägges den på durkslag att afrinna, men får ej kallna. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, som spådes under jeunn wisping med så mycket söt grädda eller mjölk, att såsen blifwer helt tunn; litet salt, socker och mustotblomma lägges härtil; när det uppfokar, wispas ett par äggulor, hwarefter kålen genast ilägges och omröres öfwer elden, men får ej foka. Den serveras sedan till swin-quarré, oxkött eller dyligt.

386. **Sina Turkiska Bönor.** Dessa plockas medan de äro mycket spåda, hwarefter de rensas och skäras tvärfat i fyrkantiga bitar; derefter fullkokas de i watten och uppläggas på durkslag. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och påspådes med det fränslade bönspådet; fint hackad persilia, salt, socker och mustotblomma lägges dertill; då det uppfokar iläggas bönorna, omröras wäl öfwer elden, och om såsen skulle vara för tunn wispas en äggula, som förut blifwit wispad med helt litet söt grädda. Bönorna anrättas på karott och serveras till någon salt rätt såsom sill, lax eller dyligt.

387. **Turkiska Bönor, stufwade.** Bönorna, som böra vara något werta, rensas wäl fria från snas och trådar, hwarefter de sönderskäras i tunna skifwor på snedden; derefter läggas de i kokande watten tillika med en bit smör och fint hackad persilia, och så deri fullkoka. Sedan upphållas de på durkslag att afrinna, hwarefter de stufwas som de föregående.

388. På annat sätt. Bönorna rensas, sönderfläras och fullkokas som de föregående, hwarefter de uppsilas genom durkslag. Derefter sammanfräses smör och mjöl i en kastrull och påspädes med så mycket söt grädda eller mjölk, att det blir lagom sås; salt, socker och muskotblomma iläggas efter smak. Då det uppfokar läggas bönnorna deruti och omröres väl öfver elden, och om såsen ej är nog sjuumig afredes den med ett par äggulor.

389. Bruna Bönor. Bönorna läggas i kokande watten att koka en stund, men ej så länge att de gå sönder, hwarefter de upphållas på durkslag att afrinna. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull och så mycket buljong slås dertill, att deraf blir lagom sås; litet salt, socker och muskotblomma läggas dertill; då denna sås uppfokar, iläggas de fränslade bönnorna, samt litet sött och surt; alltsammans omröres väl, hwarefter de äro färdiga att serveras till rött lax eller Holländsk sill.

390. Gwita Prinsessa-Bönor. Dessa bönor kokas och slufwas på samma sätt som de föregående, endast med uteslutande af sött och surt. Då de anrättas, gifwes någon slags kötträtt dertill.

391. Spåda Bondbönor. Dessa bönor spritas ej utan ätas med stiborna, som ej så wara mera än ett knäppt halft qwarter långa; de fläras i fyrkantiga bitar tvärs öfver bönan; derefter läggas de i kokande watten att fullkokas; hwarefter de uppsilas genom durkslag. Emellertid fräses smör och mjöl tillsammans, och så mycket söt grädda eller mjölk slås dertill att deraf blir lagom sås; salt, socker, muskotblomma och fint hackad persilja läggas härtill, och då det dermed kokat en stund, iläggas bönnorna, omröres väl och anrättas på karott. Åtes sedan till bräckt stinka, eller Holländsk sill.

392. Wälska eller Bondbönor Sedan bönnorna äro spritade bortrensas snaset, hwarefter de fullkokas i watten, och upphållas på durkslag att wäl afrinna. Kastrullen sköljes väl och sättes åter på elden med ett stycke smör, som fräses med litet hwetemjöl, och påspädes med söt grädda eller mjölk; litet fint hackad persilja, salt, socker och muskotblomma läggas härtill; då det

kokat en stund iläggas bönorna, som omröras väl öfver elden, men få ej koka, endast blifwa väl genombettade. De anrättas sedan på karott och ätas till koft slätkor eller Holländskt sll.

393. På annat sätt. Bönorna spritas, rensas och fullkokas i watten som de föregående; hwarefter de upphållas på durkslag att väl afrinna. De stufwas sedan lika med de föregående, endast med den stillnad, att i stället för söt grädda eller mjölk, tages koft watten; och då bönorna äro färdiga, afredes såsen med en äggula som förut blifwit wispad med en matsked söt grädda.

394. Schorzonera. Sedan rötterna äro ren-
skrapade, läggas de i friskt watten att de ej blifwa bruna; derefter skäras de i bitar och läggas i kokande watten. Då de äro fullkokte stielpas de på durkslag att afrinna. Emellertid sammanfräses litet smör och mjöl i en kastrull och påspådes med så mycket god buljong att deraf blifwer en lagom tjock sås, som göres syrlig med några droppar ättika. Då såsen kokat en stund iläggas rötterna, och omröras väl, hwarefter de äro färdiga att serveras till någon slags fötträtt.

395. Kokad Sparvis. Sparrisen strapas väl fri från alla hinnor och sköljes väl; derefter bindes den i knippor, den finare för sig och den gröfre för sig, hwarefter den skäres jemn. Emellertid sättes watten med något salt, på elden, och då det uppkokar iläggas sparrisknipporna, de gröfsta först samt då wattenet ä nyo uppkokar, afwen de finare; låt det koka lyft med friskt eld, tills sparris-
sen är mör, men ej för mjuk. Då upptagas knipporna och upplöses, hwarefter den anrättas på fat, och ätes varm med skirdt smör.

396. Stufwad Sparvis. Sparrisen strapas, sköljes och bindes i knippor som den föregående, derefter för-
wäles den i lindrigt saltadt watten, den gröfre något mera än den finare, hwarefter den upplöses och uppläggas att afrinna. Emellertid fräses litet smör och mjöl tillsammans och så mycket koft watten slås dertill, att det blir lagom sås, hwilken göres syrlig med några droppar citronsaft; då den uppkokar, iläggas sparris- att sagta

stufwas tills den kännes mör, hwarefter den genast serveras.

397. På annat sätt. Sedan sparrisén är behandlad och förwäld som den föregående, upphålles den på dukslag. Derefter sammanfräses smör och mjöl i en kastrull och påspädes med något af det späd, hwaruti sparrisén blifwit förwäld, litet win, samt watten, om det behöfs, hålles dertill, hwarefter lägges litet socker och mustotblomma. Då denna sås kokat en stund lägges sparrisén att suga stufwas tills den blir lagom mjuk, hwarefter den är färdig att serveras.

398. Sparris, stufwad med söt Grädda. Härtill kan användas små grön sparris, som ej kan begagnas att koka hel; den stäres i tärningar och förwålles uti lindrigt saltadt watten, hwarefter den upphålles på dukslag att afrinna. Emellertid göres en sås af litet färskt smör, riswet bröd, söt grädda, fint hackad persilja, och riswet mustot; då denna under jeun wisping uppkokat, lägges sparrisén att smält koka en stund, hwarefter den saltas efter smak, och bör genast serveras.

399. Kålrabbi. Sedan rötterna äro skalade stäras de i något långa strimlor, hvilka mjukokas i lindrigt saltadt watten, hwarefter de uppläggas på dukslag att afrinna. Emellertid fräses smör och mjöl tillsammans i kastrullen, och så mycket söt mjölk slås dertill att såsen blir som en tjock wälling, litet salt, socker och mustotblomma lägges efter smak, och då det uppkokat lägges den förwälda kålrabbin, hwarefter alltsammans omröres väl, och är sedan färdigt att serveras till någon slags kötträtt.

400. Rötter till Garnering. Rötter af hwad sort man behagar, mjukokas i watten, hwarefter de uppläggas först på dukslag och derefter på en ren handduk. Derefter stäras de i hwad fasoner som önskas, såsom: trefanter, fyrfanter, blad, skjernor, halfmånar, hjertan m. m., hwarefter de stekas gulbruna i smör, och kan derafter med garneras hwilken slags kötträtt som helst.

401. Stufwade Morötter. Sedan morötterna äro strapade och tvättade, stäras de i strimlor eller

runda Rofwor, samt mjukfokas i watten, hwarefter de uppljelpas på durkslag att afrinna. Derefter fräses smör och mjöl tillsammans, och påspädes med det fränslade rotspadet, litet salt och fint hackad persilja lägges dertill; då det uppfokar iläggas morötterna att smält foka, hwar- efter såsen afredes med ett par äggulor. Anrättas sedan på karott, och serveras till kotletter eller köttbullar, eller oft på fat, under eller omkring någon större köträtt.

402. St ufwade Rofwor. Rofworna skalas och skäras i klyftor; derefter läggas de i kokande saltadt watten att foka mjuka, hwarefter de uppljelpas på durkslag. Sedan sammanfräses smör och mjöl i kastrullen, och påspädes med något af det fränslade rosspadet, samt något sot grädda; litet salt, socker, muskotblomma och fint hackad persilja lägges dertill, och när detta under jemn wispning uppfokar, iläggas rofworna och omröras sagta öfwer elden, men få ej foka, endast blifwa väl genom- bettade, hwarefter de äro färdiga att serveras.

403. Brynta Rofwor. Rofworna skalas och skä- ras i klyftor, hwarefter de läggas i kokande, lindrigt salt- adt watten att mjukfokas, och uppläggas derefter på durkslag att afrinna. Sedan lägges ett stycke smör, eller godt köttfett i en kastrull tillika med ett litet fiedblad brun sirap, rofworna läggas deruti att stekas tills de blif- wa gulbruna; då upptagas de och uti det seta, som qwar- blifwit i kastrullen, wispas litet godt hwetemjöl, och så myc- ket buljong slås dertill att deraf blir en lagom sås, som gifwes god färg med några droppar soja. Då det uppfok- ar iläggas litet salt och stött kryddpeppar efter smak; rofworna läggas i såsen och omkastas öfwer elden, hwar- efter de äro färdiga att anrättas till färfött, kofta gäff eller dylikt.

404. Syllda Rofwor. Sedan rofworna äro väl twättade, läggas de i lindrigt saltadt kokande watten, att foka tills de blifwa mjuka; då uppläggas de att swalna, hwarefter de skalas nätt. Ett lock skäres på hwarje rof- wa och de urgräfwäs så mycket som möjligt, blott att de ej gå sönder, eller förlora sin form. Den urgräfsda mas- san stötes med en trädsöt, tills den blifwer helt fin och smidig, hwarefter den uppblandas med riswet bröd, stirkt

smör, salt, socker, muskatblomma, och ett par ägg, som förut blifwit wispade med litet söt grädda; allesammans omröres wäl, och med denna blandning ifyllas rostworna, och locket påläggas, hwarefter de doppas i wispade ägg, wältras i riswet bröd och insällas i en lagom varm ugn tills de få en gulbrun färg. De serveras sedan warma till hwad slags kött som helst.

405. Rost-mos. Sedan rostworna äro skalade skäras de i klyfter och läggas i en kastrull med täppt lock, och helt litet watten slås derpå; låt dem sedan sagta koka tills de gå alldeles sönder, och blifwa som ett tjockt mos, hwilket riswes genom durkslag. Derefte sammanskräses liter smör och mjöl samt påspädes med litet söt mjölk; salt, socker och muskatblomma lägges dertill, och då det uppfokar, iläggas rostmoset att smält koka en stund, hwarefter det är färdigt att serveras till någon slags köträtt.

406. Brynta Kålrötter. Sedan kålrötterna äro skalade skäras de i klyfter; derefter fräses ett stycke smör eller godt köttfett i en kastrull, kålrötterna läggas deruti, tillsa med en matsked brun sirap, och få sålunda koka lyft öfwer sagta eld tills de äro färdiga; hwarunder likwäl kastrullen som oftast bör omskalas att rötterna ej måtte brännas. Emellertid fräses litet smör och mjöl tillsammans och påspädes med litet buljong, salt och stött kryddpeppar iläggas efter smak, och då denna sås uppfokar hälls den öfwer de brynta kålrötterna, som omskalas wäl och få smält koka en stund, hwarefter de äro färdiga att serveras till något slags salt kött eller köttstinka.

407. Stufwade Kålrötter i ugn. Kålrötterna skalas och skäras i skifwor, och några deraf riswas på risjern, derefter smörjes en form med kallt smör och beströs med riswet bröd, hwarefter något af de risna rötterna läggas på botten i formen, derefter ett hwarf af de sturna rötterna och derpå påströs litet salt, socker och stött kryddpeppar; sålunda fortfäres hwarfals tills formen är full, men der och hwar i formen läggas små smörbitar. Formen införes derefter i en lagom varm ugn. En stund före anrättningen uttages formen, det flara

klara flottet afhälles, och i des ställe ihålles söt grädda; formen omslutas väl och infättes å nyo i ugnen att blifwa väl genomhettad. Rötterna anrättas derefter på täckfat och serveras till någon slags kötträtt.

408. **Kron-Ärtsfokfor.** Taggarne bortskrädas på de nedersla bladen af kronärtsfokorna, hvilka skäras jemna ett godt stycke ofwanför roten. Sedan läggas de i kokande saltadt watten att koka lyftt tills bladen lösna; då upptagas de, och borsten eller fröet borttages nätt att de ej gå sönder. Derefter ställas de, med roten nedwänd, på ett fat och öfverhållas med följande sås: smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med win och watten, litet socker och muskotblomna lägges dertill, och när det uppfokar afredes såsen med några äggulor samt gifwes sylrig smak med några droppar citronsaft. Kron-ärtsfokorna serveras sedan som mellanrätt..

409. **Jord-Ärtsfokfor.** Sedan ärtsfokorna äro väl skrapade, läggas de hwar efter annan i friskt watten att de ej blifwa bruna; derefter sköljas de väl och läggas i kokande saltadt watten att koka tills de blifwa mjuka, hwarefter de upptagas och läggas på dukslag att afrinna. Emellertid fräses smör och mjöl tillsammans, och påspädes under jemn wisping med så mycket söt mjölk att det blifwer tjockt som en wälling; litet socker och muskotblomna lägges deri, och då det uppfokar läggas jord-ärtsfokorna, samt omröras väl öfwer elden men så ej koka. Anrättas sedan på täckfat och serveras till salt kött eller kött skinka.

410. **På annat sätt.** Sedan ärtsfokorna äro skrapade och mjuk-kokade, som de föregående, uppsjelpas de på dukslag att afrinna. Sedan sammanfräses smör och mjöl och påspädes med så mycket buljong att såsen blir lagom tjock, några droppar soja och litet citronsaft hålles dertill, att den får sylrig smak och något gulbrun färg. Då denna sås uppfokar, läggas ärtsfokorna och omröras öfwer elden att de blifwa väl genomhettade, hwarefter de anrättas som de föregående.

411. **Potates till salt Rött.** Potates förwäls
Röfbof.

les så mycket att skalet lösnar, hwarefter den skalas och lägges i godt fett kött- eller släktspad att fullkoka; den anrättas sedan på karott med sin sås, som bör wara någorlunda tunnig, och serveras till koft salt kött eller släkt.

412. Potatoes, steft på halster. Den förwäldes som den föregående, och sedan den är skalad, doppas den i stirdt smör, wältras i riswet bröd och stekes gulbrun på halster öfwer swag koleld. Den serveras sedan warm till grilherad kalsbringa, kotletter eller dyligt.

413. Potatoes, steft i panna. Sedan den är förwäld, som de föregående, skalas den, och lägges att kallas; om den är liten, hwilket är det bästa, lemnas den hel, men om den är stor, skäres den i stikwor, hwarefter den stekes i smör, tills den får en wacker gulbrun färg.

414. Sårst Potatoes, steft. Sedan den blifwit wäl tvättad, torfas den med linne att den blifwer wäl torr; hwarefter den antingen lägges i en långpanna, som insättes i en lagom warm ugn, eller också inswepes i tunnt fugtigt papper och neblägges i het asknörja; men i båda fallen bör den stekas något hårdt att den blir brun och styf utanpå. Den anrättas sedan på fat i bruten serwet, och ätes warm med stirdt smör.

415. Potatoes, stufwad med Mjölk. Sedan potatoesen blifwit förwäld och skalad, neblägges den i en kastrull med ett stycke smör, litet salt och fint hackad persilja, samt så mycket söt mjölk, att det slår wäl öfwer potatoesen. Då den deruti blifwit fullkokad, och såsen är någorlunda tunnig, är den färdig att anrättas.

416. Puré af Potatoes. Då potatoes skalas och sönderskäres, hwarefter den lägges i en kastrull med en bit smör och litet watten att på sagta eld sönderkoka till ett tjockt mos, hwilket riswes genom durkslag. Detta uppblandas sedan med salt, socker och mustotblomma, samt 2 à 3 äggulor, som förut blifwit wispade med så mycket söt grädda att pureén blir lagom tjock. Derefter sättes pureén å ny på elden och omröres wäl, men får ej koka, endast blifwa wäl genomhetad. Den serveras sedan till någon slags köträtt.

417. Potatoes=Raka. Sedan koft potatoes blifwit skalad och sått kallna, sönderstötes den med en trädfröt, tillika med ett godt stycke smör, till ett mos, hvilket uppblandas med 5 söndervispade ägg, 4 matskedar söt grädda, en näs-
wa riswet bröd, salt, socker och mustotblomna efter smak. Allt detta omblandas väl, och massan lägges på en karott, som insättes i ugnen att kakan får höja sig; hwar-
efter den serveras till någon slags större fötträtt.

418. Potatoes=Rulletter. Sedan 16 stora kof-
ta poteter blifwit skalade och sått kallna, sönderstötas de
fint tillika med en half mark smör; denna massa upp-
blandas sedan med 5 ägg, litet salt, socker och mustot-
blomna, och deraf formeras sedan små runda eller aflån-
ga bullar, som wältras i riswet bröd och stekas gulbruna
i smör. Serveras sedan warma till Rostbiff, Beuf à la
Mode och dyligt.

419. Potatoes=Rulletter med Gläsk. Dessa
tillredas lika med de föregående, endast med den tillsnad,
att i hwarje rullett instoppas 5 a 6 brädda och kallnade
späcksläsk-tärningar. Då dessa rulletter äro färdiga, ser-
veras de warma såsom förrätt.

420. Potatoes=Sallat. Nå potatoes skalas och
skäres i tärningar, hwarefter den, tillika med litet smör
och fint salt, nedlägges i en jernpanna med täppt lock,
att öfwer swag eld sagta brynas, hwarefter den uppläg-
ges att kallna. Derefter skäres något slags stekt kött till
lika qwantitet som potatoes-tärningarne, samt hälften så
mycket rödbetor, och en fjerdedel saltgurka och hårdkosta
ägg, alltsammans fluret i tärningar, hvilket allt väl om-
blandas, och öfverhålles med en tiök sås af fint sönder-
stött koft potatoes, ättika och söt grädda, hälften af hwar-
dera, samt litet senap, salt och starkpeppar efter smak.
Då sallaten stått ett par timmar med denna sås, är den
färdig att serveras, garnerad med fina gröna persiljeqvistar.

421. Potatoes=Sallat på annat sätt. Po-
teterna kofas, skalas och skäras i tunna skifwor, hwaref-
ter de läggas hwarstals på en karott med fint hackade
ägg strödda mellan hwarje hvarf, och öfverhållas med
en sås af 2 sönderframade hårdkosta äggulor, 2 mat-

Redar god matolja, 2 matskedar tjock söt grädda, 4 matskedar ättika, litet salt, senap, socker och stött starkpeppar, efter smak, och serveras sålunda.

Buddingar.

422. *Sisf-Budding.* Sedan en gädda om 6 marke blifwit fjällad, släses den i ryggen och alla ben borttagas, hwarefter den torkas med en ren handduk. Derefter skäres köttet nätt från skinnet i tunna skifvor, som backas fint i en ren backho, tillsammans med en mark wäl strädd njurtalg, hwarefter fisken lägges i en stennoret tillika med en mark godt smör och ett par näfwar godt hwetemjöl, och stötes deri tills den blir seg och smidig som en deg. Denna färs uppblendas sedan med 2½ qwarter tjock söt grädda, 10 à 12 ägg, allt som de äro stora till, hwaraf endast ett i sönder iröres, samt litet salt, socker och muskotblomma efter smak. Sedan smörjes en form med smör och beströs med fint hwetemjöl, massan öses deruti, och formen nedfättes, med eldlof öfwer, uti en kastrull med kokande watten, att sålunda kokas i 3 timmar, hwarefter buddingen uppskiäpes på sitt fat, och ätes med gul capris eller röd kräftsås. (Se såser.)

423. *Budding af kokad Sisf.* Kall fis, såsom gädda eller abborrar, sönderplockas och alla ben samt skinnet borttages; några fiskefrar skäras i strimlor och läggas dertill. Nu bör man hafwa i ordning följande sås: litet smör och mjöl fräses tillsammans och påspädes med litet fiskspad, litet stött peppar samt salt, om det behöfs, iläggas och då såsen uppfokar, afredes den med en wispad äggula. Då denna sås är wäl kall hålles den öfwer fisken, tillika med ett par stekblad stirrt smör; alltsammans omröres wäl, och massan öses uti en form, och öfverhåles, om formen är af tre halflöps rind, med 4 ägg, som förut blifwit wispade med ett qwarter söt grädda. Derefter införes formen i en lagom warm ugn att gräddas, hwarefter buddingen serveras warm utan sås.

424. **Sif-Budding.** Gyra marker sll rensas wäl och alla ben samt skinn borttagas; om den är saltad urwattnas den wäl. Derefter upplappas fisken med en ren handduk, hwarefter den hackas och bultas tillsammans med $\frac{3}{4}$ mark strädd njurtali tills den blir fin och smidig som en deg, detta uppblandas sedan med en näsiva godt hwetmjöl, 10 à 12 ägg, ett qwarter föt grädda eller mjölk samt litet salt, socker och mustotblomna efter smak. Massan öses derefter i en form, som förut blifwit smord med smör och beströdd med riswet bröd, samt insättes i en någorlunda warm ugn att gräddas. Den ätes sedan warm, antingen utan, eller ock med följande sås: Ett godt stycke smör fräses med litet hwetmjöl och påspädes med fiskspad eller koft watten; om det behöfs så saltas deri, och då detta under jenn wisping uppfokat, ihållas några droppar citronsaf.

425. **Sill-Budding.** Sillen urwattnas, släses och rensas från ben och skinn; hwarefter den upplappas i en ren handduk. Under tiden kokas och skalas god potates och skäres i tunna skifwor. Äfwen kokas 3 jungfrur goda och wäl sköljda risgryn med mjölk, något mer än halfkosta till en slabig gröt och ställes att kallna. I denna gröt inblandas sedan 5 ägg, som förut blifwit wisade med ett halft qwarter thock föt grädda, några matstedar smält smör samt litet stött peppar. Derefter smörjes en form med smör och beströs med riswet bröd, sedan lägges deri, kring botten och bräddar, ett hwarf af grynmassan, så ett hwarf med sill, och deröfwer ett hwarf med potates, deruppå åter gröt, och så fortfares tills formen är full, men öfwerst bör vara gröt som beströs med riswet bröd. Derefter införes buddingen i en lagom warm ugn att gräddas, hwarefter den serveras warm med anjovisås (se såser).

426. **Lax-Budding.** Sedan god lax blifwit urwattnad, skäres den i tunna skifwor som uppläggas på rent linne. Emellertid skäres koft skalad, och kallnad potatis äfwen i skifwor. En form smörjes med kallt smör och beströs med riswet bröd, och deruti nedläggas sedan potates- och laxskifworna hwarftals, men första och sista hwarfwet bör vara potates, och emellan hwarje hwarf lax strös litet stött peppar, och några små bitar smör

läggas här och der i formen. Till en form af 3 half-slops rymd toges ett qwarter söt grädda och 3 ägg, som wispas wäl tillsammans och slås öfwer i formen, hwarefter buddingen införes i ugnen att wäl stadna, hwarefter den serveras med serwet fring formen.

427. Potates-Budding. Denna tillblandas alldeles lika med potateskaka, (No 417.) hwarefter mas-sen lägges i en med smör smord, och med riswet bröd beströdd form, samt införes i en lagom warm ugn att buddingen får höja sig, hwarefter den serveras till någon större förtäring.

428. Morots-Budding. Ett och ett half qwarter söt mjölk sättas på elden, och då den uppkölar ilägges en struken jungfru riswet socker, samt så mycket godt hwetemjöl wispas deri som mjölken kan emottaga; derefter arbetas smeten öfwer elden med en sked tills den lossnar från pannan, hwarefter den aflöstes. Sedan i-lägges, medan den ännu är het, 8 lod smör, och smeten omröres wäl att smöret får smälta, hwarefter den får kallna. Derefter ilägges ett drygt qwarter råa risna morötter, 3 lod riswet bröd, litet salt, samt 10 à 12 wi-spade ägg, allsammans omröres wäl och lägges uti en med kallt smör smord serwet, som omfnytes hårdt och läg- ges uti kokande saltadt watten att koka uti 2½ timma, men wändes under tiden ett par gånger, på det den måtte blifwa wäl genomkokt. Då den är färdig lägges den en stund uti ett djupt fat eller durkslag att litet stadga sig innan serwet borttages, hwarefter den uppsjelpes på fat. Emellertid göres följande sås: Ett och ett half qwarter söt mjölk kokas med en hand full söndersturna morötter tills mjölken får smak deraf, hwarefter den si-las genom durkslag. Derefter fräses smör och mjöl till-sammans och påspådes med morotsmjölken, och då det ko-kat en stund och säfen är lagom tjock hålles en del deraf öfwer buddingen och resten gifwes i såsål dertill.

429. Rål-Budding. Ett hwitkåshufwud frä-des wäl, hwarefter det hakas fint och sättas på elden med buljong, eller, i brist deraf, watten med ett stycke smör, litet salt och stött peppar; då det dermed på sagta eld kokat så länge, att kålen är wäl mjuk och tjock som en

gröt, saltas den något mer och ställes att kallna. Emellertid förvällas några hela kålblad uti watten med en bit smör och litet salt, hwarefter de uppläggas att kallna, samt derefter på linne, att wattenet får väl urdraga. Derefter tages till ett halft slop sluswad kål: 10 lod fint stött hwetebröd, som förut blifwit blött uti 3 jungfrur sot grädda, litet socker och mustotblomma, ett par stedar skirdt smör, samt 10 wispade ägg. Allt detta omblandas väl; derefter utbreddes en med kallt smör smord serwet uti ett diupt fat, de förvällda kålbladen utbreddas deruti på det sätt, att det ena ligger en bit inom det andra, att de ej måtte skilja sig åt, hwarefter kålblandningen ihålles och serwet en omknytes hårdt samt lägges i kokande saltadt watten att koka lyckt 2 timmar. Derefter upphjelpes buddingen på fat lika försigtigt som den föregående. Emellertid fräses litet smör och mjöl tillsammans och råspådes med något af det späd, hwaruti kålbladen blifwit förvällda samt en jungfru sot grädda; litet socker och mustotblomma lägges dertill och då det uppkokat, inwispas några äggulor, att säfen blir lagom tjock, hwarefter den gifwes i säsål till buddingen.

430. **Kräft-Budding.** Gyra tjog stora förvällda kräfter rensas från skal, hwaraf göres kräftsmör, och köttet hackas fint. Emellertid stötas 7 à 8 stora hwetskorpor fint och blötes i mjölk, samt lägges till kräftfötter tillika med något kräftsmör, ett halst qwarter skirdt färstt smör, 5 à 6 ägg, som förut blifwit wispade med litet sot grädda, litet stött socker, och salt efter smak. Alltsammans omblandas väl och massan öses i en med smör smord form, som införes i en något varm ugn att buddingen får höja sig. Emellertid fräses kräftsmör och mjöl tillsammans, och råspådes med litet sot grädda eller mjölk; litet salt, peppar, socker och mustotblomma lägges dertill, och då det under jeunn wispning uppkokat, iläggas några hela rensade kräftstjertar. Denna säs gifwes i säsål till buddingen.

431. **Mårg-Budding.** Ett stälp. ormärg rensas och strädes väl fri från alla ben och binnor, hwarefter den hackas fint; derefter stötes ett stälp. hwetebröd helt fint och blötes uti ett halst slop sot grädda; den hackade mårgen lägges deruti tillika med en nypa stötta kar-

denummor, en nyppa kanel, litet socker, salt, och ett half skälp. från kärnorna rensade rusin, samt 10 sönderwispad ägg. Alltsammans omröres wäl och öses i en form, som förut blifwit smord med smör och beströdd med riswet bröd, hwarefter formen nedsättes med eldlof öfwer, uti en kastrull med kokande watten att koka uti 4 timmar; en stund före anrättningen införes formen i en warm ugn att buddingen får höja sig. Den serveras sedan med en sås af sammanfräst smör och mjöl, litet Franskt win och watten, hälften af hwardera, litet socker efter smak, och då såsen uppkokar, afredes den med några äggulor, och gifwes i såsfäl till buddingen.

432. **Blod-Budding.** Tre qwarter blod uppblandas med ett qwarter söt mjölk eller godt swagdricka, litet brun sirap, salt, peppar, ingefära och fint gnuggad mejram, och deruti wispas sedan så mycket sammanmalet rågmjöl, att det ringlar sig efter wispen då den upplöses. Derefter fräses 2 å 3 fint hackade rödlökar i smör och läggas i blodsmeten tillika med en half mark fint sturen njurtali eller något mindre swinister. Alltsammans emblandas wäl och hålles uti en med smör smord form med täppt lof, som sättas i en kittel med kokande watten att koka med friskt eld, i nära tre timmar. Obs: veras att formen ej får hållas full, emedan buddingen swäller, och locket då lätt kunde afrängas. Då buddingen är färdig, bör den stå orörd nära en qwarte timma för att stadga sig, hwarefter den uppsjelpes på fat och ätes med skirdt smör.

433. **Lefwer-Budding.** En gödkalf-lefwer riswes på risjern, och det som ej kan riswas, sönderstötes med en trädsköt, hwarefter alltsammans silas genom durkslag. Ett och ett halft qwarter riswet hwetbröd blötes i mjölk, och dertill lägges den silade lefweren samt en half mark fint hackad njurtali, en dryg näfwa korinter, litet slött peppar, salt, socker och muskotblomma samt 6 ägg, som förut blifwit wispade med litet söt grädda. Derefter smörjes en form med smör och en kalfhinna utbreddes deruti, hwarefter massan omröres wäl och ihålles; hinnan wifes deröfwer och formen införes i en warm ugn att gräddas. Smellertid fräses ett stycke smör med litet hwetmjöl och påspades med litet win och watten, hälften af

hwardera; litet forinter, riswet citronskal, socker och riswen pepparkaka lägges deri, och då forinterna äro fullsokade, ihållas några droppar citronsaft. Buddingen uppslielpes på fat och hinnan borttages, hwarefter en del af sjäsen hålles öfwer buddingen och resten gifwes i sässtål dertill.

434. Plum-Budding. Ett stälp, njuartalj eller orrnärg strädes wäl, hwarefter den hackas tilllita med ett och ett halft stälp, från kärnorna rensade rusin att det blir fint och smidigt som en deg. Ett halft stälp, fint sjött hwetbröd blötes i mjölk, urkramas och inarbetas wäl i den hackade massan tilllita med 8 wisgade ägg, en nyppa salt, samt en jungfru riswet socker, eller mer om så behögas. Derefte blötes en servet i watten, blandningen hålles deruti och omsnytes hårdt med segelgarn samt nedlägges i en kittel med kokande watten, hwaruti förut är något saltadt, att med frisk eld koka i fulla 2 timmar, hwarefter buddingen uppslielpes på fat, och ätes med samma slags säs som den föregående, hwaraf en del slås öfwer buddingen och resten gifwes i en sässtål dertill.

435. Rusin-Budding. Ett stälp. fina hwetstörpor stötas fint och derpå slås så mycket stirdt smör och uppfokad söt mjölk, hälften af hwardera, att brödet blir wäl blött. I denna brödmassa läggas sedan $1\frac{1}{2}$ stälp, från kärnorna rensade goda rusin, ett par stedar sjött socker samt riswet citronskal efter smak; sedan wispas 10 stycken ägg med $1\frac{1}{2}$ jungfru söt grädda och slås dertill, hwarefter massan omröres wäl och hålles i en form, som förut blifwit smord med kallt smör och beströdd med riswet bröd, samt sättes i en kastrull med kokande watten att med frisk eld koka uti tre och en half timma. Emellertid sättes ett qwarter watten på elden tilllita med ett stycke socker och så mycket citronsaft att det smakar mera sött än sirt, 8 stycken äggulor wispas och hållas dertill, och när detta under jeun wispling uppfokar, hålles en del deraf öfwer buddingen och resten gifwes i sässtål dertill.

436. Spenat-Budding. Ett halft stälp. fint sjött hwetbröd blötes uti ett halft stop söt mjölk, ett och ett halft qwarter förwäld och fint hackad spenat lägges deruti, tilllita med ett halft qwarter stirdt smör, ett och

ett halft stebblad stött socker, litet salt och risvet mustöt, samt 10 sönderwisgade ägg. En form med täppt lock smörjes med smör, spenatsmeten hälls deruti, hwarefter formen lägges i en kittel med kokande watten att koka lyft uti nära 2 timmar. Emellertid fräses ett stycke smör tillsammans med helt litet hweteinjöl, och så mycket tunn söt grädda slås dertill, att deraf blifwer en tunn slås; då den uppkokar, wispas några äggulor. Derefter anrättas buddingen med serveret kring formen, några stekar af säsen slås deröfwer och resten gifwes i sässtål dertill.

437. Sago-Budding. Af ett fjerdedels stål, sagogryn, samt ett slop söt mjölk kokas en hård gröt, i hwilken, medan den ännu är het, iröres ett stycke färst smör, 10 lod fint stött hwetebröd, litet mustötblomma, samt så mycket fint stött socker att den deraf får söt smak. Då denna massa är kall wispas 10 ägg med ett halft qwarter söt grädda och hällas deruti, samt ouröras wäl, och alltsammans hälls uti en med smör smord, och med risvet bröd beströdd form, som har täppt lock, hwarefter det lägges i en kittel med kokande watten, att koka lyft i 3 timmar. Buddingen serveras sedan varm med serveret kring formen, och ätes med kall bärsås (se säser).

438. Ris-Budding. Ett stål. risgryn ställas och twättas i både ljunt och kallt watten, hwarefter de halffokas i mjölk till en stadig gröt. Derefter uppöfas de, och medan de ännu äro heta iröres ett stycke färst smör, af ett wanligt hönsäggs storlek. Då gryn äro kallnade tilläggas 4 lod stollade och fint stöta förmandler med några bittermandlar, ibland det yttre gula skalet risvet af en citron, samt en jungfru fint stött socker. Sedan smörjes en form med smör och beströs med risvet bröd; derefter wispas 8 ägg med en jungfru söt grädda och hälls i grynblandningen, som derefter omblandas wäl och hälls i formen, som genast införes i en lagom varm ugn att gräddas. Buddingen serveras sedan varm med serveret omkring formen, och ätes med kall försbärsås. (Se säser.)

439. Ris-Budding på annat sätt. Sedan risgryn äro wäl twättade, läggas de tillika med ett halft lod stollade och fint stöta bittermandlar, uti watten

att kolas något mer än de föregående, och tills de äro tjocka som en hård gröt. Då iröres, medan de äro heta, ett stycke färskt smör, hwarefter de ställas att kallna. Derefter afriswes skalet, samt saften pressas ur två citroner, och så mycket riswet socker lägges dertill, att budningen ej blir sur, utan får en fin smak, hwarefter den gräddas och serveras som den föregående.

440. Mandel-Budding. Ett halft slätp. hwetsekorpor stötas fint och blandas med 5 lod stollad och fint stött sötmandel, med några bittermandlar ibland, en half jungfru stött socker, litet stött kanel, samt 3 à 4 sedar stirdt smör. Till denna blandning hålles sedan ett halft stop uppfokad söt grädda, som, så het den är, hålles deröfwer och omröres wäl att det blir fint och smidigt som en lös deg; då den är kall wispas 8 ägg och hållas deri, hwarefter massan omröres wäl och hålles i en med smör smord, och med riswet bröd beströdd form, som infättes i en lagom varm ugn att gräddas. Emellertid göres en sås af helt litet smör och mjöl som fräses tillsammans, win och watten, hälften af hwardera, tillsammans något mer än ett qwarter, litet socker och riswet citronskal efter smak; när det uppfokar wispas 4 äggulor, och med wispingen fortfares tills det å nyo uppfokar, hwarefter såsen aflufstes. Buddingen uppstjelpes på fat, och hälften af såsen slås deröfwer och resten gifwes i såsskål dertill. Till förnämnde sås kan äfwen tagas söt mjölk i stället för win och watten.

441. Citron-Budding. Tjugu äggulor röras tillsammans med 20 lod florsigtadt socker å en led tills det börjar tjockna; då röres det yttre afrisna skalet samt saften af 8 citroner warsamt deruti, men aftas att ej kärnorna medfölja, och derefter de 20 äggwhitorna, som förut blifwit wisgade till ett hårdt skum. Sedan hålles blandningen i en med smör smord och med riswet bröd beströdd form och införes i ugnen att wid swag wärme gräddas. Den serveras sedan utan sås med servet fring formen.

442. Äppel-Budding. Äpplen skalas; skaras midt i tu och kärnhusen borttagas, hwarefter de kastas i friskt watten, att de ej må rodnas. En flat kastrull sättes på elden med litet watten, med något mindre franskt

win ibland, en bit kanel, ett stycke socker och en bit citronskal; då detta uppfokar läggas äppelhalfworna, tätt bredvid hwarandra, att smått koka tills de blifwa mjuka, hwarefter de upptagas och läggas att kallna. Emellertid sättes ett qwarter watten på elden tillika med det gula af risfna skalet samt fasten af en citron och ett stycke socker; då det uppfokar läggas 12 wispade äggulor och när det derefter, under stark wispning, å nys uppfokar lyftes crémen af elden och ställes att kallna, hwarunder wispningen något sagtare fortsättes. Derefter neddräas ägghwitorna, som förut blifwit wispade till hårdt skum, sagta deruti, hwarefter de koka äpplena samt citron-crémen nedläggas hwarstals nti en form, men öfwerst bör wara créme, som öfwerströs med florsigtadt socker, hwarefter budningen gräddas i swag ugnswärme, och serveras med serwet fring formen.

443. *Äppel-Budding på annat sätt.* Göda äpplen skalas, sönderfäras och kärnbusen bortsträdas, hwarefter de läggas i en kastrull med litet Franskt win, riswet citronskal och socker, att på sagta eld koka lyftt tills de blifwa som ett mos. Derefter upphållas de att kallna. Emellertid blötes ett halft släp. fint stötta storpor uti 3 qwarter söt grädda, 10 stedsblad stirdt smör lägges dertill tillika med 3 qwarter af det kallnade äprelimofet, och sist wispas 10 hela ägg och 6 gulor och hålles deruti. Alltsammans omblandas wäl och öses i en wäl smord form, och insättes i en warm ugn att budningen får höja sig, hwarefter den serveras warm i sin form.

444. *Bröd-Budding.* Ett halft släp. fint hwetebröd färes i tärningar, och 3 deraf stekas gulbruna i smör. Under tlden wispas 8 ägg med 3 qwarter söt mjölk; 5 stedsblad stirdt smör; litet socker, kanel och riswet citronskal, och deruti läggas de brynta och obrynta brödtärningarne, och omblandas wäl. En form smörjes med smör och beströs med riswet bröd och deri öses brödblandningen, samt insättes i en lagom warm ugn att gräddas, hwarefter den serveras warm med serwet fring formen.

445. *Bröd-Budding med Sylt.* Kanterna bortfäras på mjukt fint hwetebröd, hwarefter det färes i tunna stiswor, och deraf tagas 20 lod, som nedlägges i ett

djupt fat tillika med 10 lod färsst smör, och öfverhålles med ett slop kokande mjölk, hwaruti en bit vanille blifwit koft och sedan borttagen. När detta är väl kallt, lägges deraf ett hvarf uti en med kallt smör smord form, och deröfver strös socker och kanel, och sedan lägges ett hvarf med något slags lius sylt, såsom: hjortron, ploommon, syltade och söndersturna pomerans- eller citronskal m. m. Deröfver lägges åter ett hvarf af det blötta brödet, och på detta sätt fortfares hvarfstals, så länge något deraf är qwar. Sedan wispas 2 hela ägg och 4 gulor med litet socker, ett par fint stöta kardenummor, och ett godt qwarter tjock söt grädda, samt hålles öfver i formen, hwarefter buddingen infättes i en varm ugn att gräddas. Den serveras sedan varm i sin form.

446. **Krusbårs-Budding.** Krusbär kokas med tillräckligt socker, hwarefter de ställas att kallna. Emellertid wispas 10 ägg tillsammans med ett halft qwarter skirbt smör och 3 qwarter söt grädda, litet socker och det gula skalet riswet af en citron. Derefter iläggas 3 qwarter af de kallnade krusbärena, hwarefter alltsammans omröres väl och öses i en smord form och gräddas i någon ugnswärme. Buddingen serveras sedan i sin form med servet omkring.

447. **Bisquit-Budding.** Fem qwarter söt grädda uppkokas med en bit citronskal, hwarefter den ställs att kallna och citronskalet borttages. Derefter wispas 15 ägg väl tillsammans med 10 lod stött socker, den kallnade mjölken hålles dertill, och sist inröras 2 lod sönderframade bisquit. Massan hålles derefter i en smord form som nedfättes i en kastrull med kokande watten att slanna, men aftas någä att intet watten måtte inföka i formen. Buddingen serveras sedan kall med servet kring formen.

448. **Glace-Budding.** Uti en porcelains- eller glasform lägges först ett hvarf hårdt frusen vanille- eller mandel-glaze (se glaze); och deröfver ett hvarf bisquiter eller sockerbröd, och i de små hålen deremellan lägges litet syltade hallon eller någon annan fin sylt, så åter glaze, och på detta sätt fortfares tills formen är full, hwarefter buddingen genast bör serveras, ty eljest smälter glazen.

Såser.

449. Sås till Kalf=Lår. Ett stycke smör sättes på elden att fräsa med litet hvetemjöl, och spådes sedan med jus eller saft af kalfsläret samt litet söt grädda. Då såsen uppkokar saltas den efter smak samt gifves god färg med några droppar soja, hwarefter den afredes med ett par äggulor och anrättas i jässtål.

450. Kräft=Sås till Kalf. Smör och mjöl fräses tillsammans, och påspådes med kalfbuljong och litet söt grädda; litet salt ilägges efter smak, och då såsen uppkokar, iläggas några rensade kräftshjertar, samt så mycket kräftsmör, att såsen deraf får en ljusröd färg. Derefter hålles en del deraf öfver det koka kalfköttet och resten gifves i jässtål dertill.

451. Oliver=Sås. Ett stycke smör fräses tillsammans med något hvetemjöl, och god buljong slås dertill; litet salt samt fint hackad oliver lägges deri, hvarmed såsen får koka en stund tills den blir lagom sminnig, hwarefter den är färdig att serveras till kotletter, eller färst kött ox-, kalf- eller färfött.

452. Brun Capris=Sås. Denna sås göres alldeles lika med den föregående, endast med den skillnad att capris tages i stället för oliver, samt att den gifves färg med några droppar soja.

453. Gul Capris=Sås. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspådes med buljong, litet socker och citronsaft lägges deri; då såsen uppkokar ilägges litet fint hackad capris, hwarefter den afredes med ett par äggulor som förut blifvit vispade med några stekblad söt grädda.

454. Grön Sås till färst Oxbringa. En bit smör fräses med litet hvetemjöl, och spådes med urvriden spenatsaft — eller i brist deraf buljong, men då måste litet fint hackad spenat eller syra iläggas — litet fint hackad oliver lägges dertill, hvarmed såsen får koka

en stund; derefter ilägges ett par fint hackade hårdkokta äggulor, hwarefter såsen är färdig att serveras.

455. *Senaps-Sås*. Buljong sättes på elden tillifa med en liten fint hackad persilja, risvet bröd, en bit smör samt en liten fint hackad löf; låt detta koka en god stund tills såsen är lagom tunnig. Emellertid blöttes torr malen senap i litet kallt watten, och så mycket deraf hälls i såsen, att den får lagom smak och färg, och då såsen uppfokar ilägges en bit socker, hwarefter den är färdig att serveras till färst oxkött eller foiletter.

456. *Senaps-Sås till Fisk*. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspådes med fiskepad, när detta uppfokar ilägges senap och socker såsom i föregående, hwarefter den är färdig att anrättas.

457. *Marjonad-Sås*. En bit smör fräses med en näsiva hwetemjöl, och påspådes med buljong, då det uppfokar wispas några äggulor, hwarefter såsen aflyftes och får kallna. Derefter iblandas litet salt, socker, fint hackad dragon, samt olja och ättika; sedan wispas såsen väl, och silas, hwarefter den är färdig, och kan deruti sedan doppas flera slags kött eller fisk, hwarpå man vill göra marjonad, såsom höns, kalf, färst lax och gädda m. m.

458. *Anjovis-Sås*. En bit färst smör fräses med litet hwetemjöl och påspådes med fiskepad, och så många anjowisar läggas deri att såsen blir lagom salt; ett stekblad franskt win, litet socker och mustorblomma lägges dertill, och då såsen dermed kokat en god stund borttagas anjowisbenen och såsen afredes med en äggula som förut blifwit wispad med ett stekblad grädda.

459. *Sötsur Sås*. Smör och mjöl fräses tillsammans och kott watten hälls derpå; när detta under jenn wisping uppfokar, ilägges en näsiva twättade forinter, samt brun sirap och ättika; när forinterna äro väl utswällda och såsen tunnig, är den färdig att serveras till hwad slags stekt fisk som behagas. Den som vill kan i denna sås äfwen ilägga litet risvet citronskal.

460. *Smör-Sås*. Ett stycke smör af ett kalfon ägg storlet fräses med helt litet hwetemjöl och påspådes

med fäfspadet eller koft watten; när detta under jenn wispning uppkofar, ilägges mera smör och wispningen fortsättes till såsen blir wäl fradgig, hwaresten den är färdig, och då serveras till lutfäsk m. m.

461. Pepparrot:Sås. Då föregående sås är färdig ilägges så mycket riswen rå pepparrot, att såsen deraf blir helt tjock, hwaresten den är färdig att serveras till koft gädda m. m. Om man vill begagna denna sås till färskt kött, så bör buljong tagas i stället för fäfspad.

462. Sås af Pepparrot med skirrt smör. Ett godt stycke smör sättes på elden att fräsa, men sker ej brynas; derefter ilägges riswen pepparrot att blifwa wäl genombettad, hwaresten den är färdig att anrättas till koft braxen eller gädda. Man kan också servera det skirra smöret och pepparroten hwar för sig på en gång wid bordet.

463. Ägg:Sås. Denna göres lika med smör:sås, (No 460) men då såsen är färdig iläggas ett par sönderhackade hårdkokta ägg, hwaresten den är färdig, och kan då serveras till cabilla med flera slags koft fisk.

464. Champinjon:Sås. En bit smör fräses tillsammans med litet hwetemjöl och fäfspad slås derpå. Då såsen uppkofar iwispas 2 à 3 äggulor, hwaresten ilägges något af inlagda champinjoner (se inläggningar) med helt litet af deraf ättika. Såsen anrättas sedan i såsflå och serveras till koft fisk.

465. Champinjon:Sås till ugnstekt fisk. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspådes med koft watten, då det uppkofar ihålles något af den saft som blifwit under fisken och då det å nyo uppkofar, lägges litet salt och inlagda champinjoner (se No 750 under inlagda safer); hwaresten den serveras i såsflå.

466. Ostren:Sås. Smör och mjöl fräses tillsammans och påspådes med koft watten, när detta under jenn wispning uppkofar, ilägges ett stekblad franstwin, samt litet sött mustotblomma, och när det sedan å
ånyo

Änko fofar, ilägges en god del ojlron med fin faft. Om fåfen ej är tillräckligt fimmig, afredes den med ett par äggulor.

467. *Summer: eller Kråft-Sås.* Summer: eller kråftfäkal hakas och flötas väl tillsammans med ett flycke finör, hwarefter de sättas på elden att något fräsa; derefter påhållles koft watten, hwarmed de få koka en drög qwartis timma. Sedan afsummas och silas det röda smöret samt fräses med litet hwetemjöl och påspådes med buljong; då det uppfokar ilägges litet slött musfotbloimma, samt så mycket citronsaft och socker, att fåsen deraf får söfsur smak. Derefter iläggas några renfada kråftstjertar, eller söndersturet hummerköt, hwarefter fåsen är färdig att anrättas i fäskål.

468. *Kråft-Sås till Fisk-Budding.* Denna göres lika med den föregående, endast med den skillnad, att den då spådes med fiskspad i skället för buljong.

469. *Kall Körsbårs-Sås.* Torra körsbär söns derstötas väl, hwarefter de sönderfokas i watten med ett flycke socker, kanel och ett flycke citronskal och silas derefter genom härfil. Sedan sättas saften på elden; då den uppfokar blötes litet potatismjöl i ett par skedar watten och hålles i saften att deraf blir lagom tjock sås; derefter upphålles den i fäskål tillsa med några skedar syltade körsbär, hwarefter den är färdig att serveras kall. På samma sätt kan göras såser af flera slags bär eller bärsafter.

470. *Arrack-Sås.* Ett litet skedblad finör fräses med litet hwetemjöl och påspådes med god arrack och koft watten, hälften af hwardera, litet socker lägges dertill, och då det uppfokar iwispa några äggulor, hwarefter den genast är färdig att serveras.

471. *Win-Sås.* Denna göres lika med den föregående, endast med den skillnad, att Frankt win tages i skället för arrack.

472. *Brinnande Sås.* En bit socker smältes i conjack, hwarefter den endast uppvärmes öfver elden; anrättas sedan i fäskål och då den serveras, tändes eld derpå.

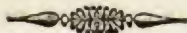
473. *Citron-Sås.* 7 a 8 äggulor wispas med ett qwarter watten, och så mycket socker och citronsaft lägges dertill, att fåsen deraf blir mera söf än sur; den

na blandning sättes på elden att under jemn wispning uppkoka, hwarestef såsen är färdig att anrättas.

Utmärkning. Sfriga Såser äro beskifna wid de Rätter, dit de höra.

474. Soja af Champinjoner. Sedan de små champinjonerne äro inlagda i ättika (se Inläggningar) toges allt afsträdet deraf, samt så mycket stora och förwuxna som kunna fås — ty till denna soja fördras mycket champinjoner — alltsammans äfwen som det bruna skagget som sitter under champinjonerne, tvättas med en wisp wäl fritt från sand och jord, hwarestef det upptages och nedlägges i en rensinaktande bytta eller krula hwarstals med salt, hwarmed de böra ligga ett dygn. Därefter slås alltsammans i en wäl förtent kittel att koka lyft med sin egen saft nära en half timma; men om röres och kramas som oftast att musten måtte wäl urkofa, hwarestef det kramas genom hårsil och släses att flarnä. Den klara saften hålles därefter i en kastrull och sättes på elden att kockas, att den blir tillräckligt stark och muslig, hwarestef den lyftes af elden och släses att kallna. Den som vill kan under kokningen ilägga litet hel muskotblomma och krossad kryddpeppar; men då måste sojan silas när den upphålles. Andra dagen tappas den på buteljer, som korkas och harsas wäl samt sättas i källaren, hwarestef sojan är färdig, och kan sedan begagnas att gifwa färg och smak såwäl på såser, som på kött och fiskeätter. Om denna soja är wäl saltad, kan den hålla sig ganska länge, och är både till smak och godhet lika med den utländska.

475. Soja af brynt Socker. Ett stycke socker lägges uti helt litet koft watten att smälta, och sättes därefter på elden att, under beständig omröring med en silfwerfjed, koka tills det blir wäl tjockt och har en mörkbrun färg. Då påslås något mera koft watten och får dermed koka tills det blir som en tunn sirap, hwarestef det upphålles att kallna. Denna soja förwaras sedan i små flaskor som korkas och harsas wäl, och kan sedan begagnas att gifwa god färg åt såser och buljong m. m.



Sallater.

476. *Sufwud-Sallat.* Sedan ett sallatsbushwud blifwit wäl strädt och sköljdt, skäres det i klipstor och öfwerhållas med följande sås: 3 hårdkokta äggulor söndertramas wäl med en sked och uppblendas med 3 matskedar söt grädda, 3 skedar fin matolja, 3 skedar ättika, litet stött peppar och salt, (den som ej älskar matolja kan gerna utesluta den), detta allt blandas wäl tillsammans och hålles öfwer sallaten som omröres wäl, hwar efter den anrättas på karott och garneras med fint hackade hårdkokta äggwhitor.

477. *En annan sorts Grön Sallat.* Krasse och laktuk, lika mycket af hwardera, renas och sköljes wäl och tillredes sedan alldeles lika med bushwudsallat; men den som så vill, kan i stället för de hårdkokta äggwhitorna garnera denna med fint hackade inlagda rödbettor (se N:o 478), eller också med båda sorterna gemmensamt.

478. *Inlagda Rödbettor.* Af den stora sorten tagas och kokas. På det de må blifwa mindre hårdkokta, läggas de förut uti en handduk, swepas wäl om och bultas litet med en träklubba. Då de blifwit kalla, skolas de, skäras i skifwor samt läggas i en glasburk. Dertill lägges äfwen hel frydd-peppar och klufna nejlifor. Derpå slås godwinättika; dock observeras, att ej för mycket tillagas på en gång, ty de hålla sig ej länge. Ättikan kan äfwen blandas med wanlig, då den får en wacker färg. Då man begagnar gräddsås till lax eller sillallat, kan äfwen slås litet häraf till såsen, då den får en ganska wacker färg.

479. *Särsk Gurf-Sallat, eller så kallade Präso-Gurkor.* Sedan färsta gurkor blifwit nått skada, skäras de i tunna skifwor, hwilka besirös med fint salt och så dermed stå ett par timmar. Derefter afhälles laken som slädnat derpå, hwarefter gurforna besirös med fint stött starkpeppar, och öfwergiutas med litet winättika och fin matolja. (Olijan kan äfwen uteslutas.) Sedan anrättas gurforna på asiette, och garneras med fint hackad persilja.

480. Blandad Sallat. Indiansk krasfnopp samt färingar af inlagd löf och saltgurkor blandas väl tillsammans och litet rödbets- samt löfattika, ett par sedar af hwardera släs derpå. Sallaten anrättas sedan på afsett och garneras med fint hackade inlagda rödbetter och hårdkokta ägg; antingen båda delarne gemensamt eller hwar för sig.

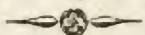
481. Krifon, inlagde i Ättika. Ett stöp god minättika sättas på elden tillika med ett godt hasslop watten, 5 skålp. socker, 5 å 6 nejlifor, och litet sönderbruten panel, och får koka en dryg timma, hwarunder allt stum flitigt bortskummas. Under tiden piggas stora röda krifon tätt med en nål och nedläggas i en porslins- eller stenburk och öfverhållas sedan med den kokbeta sockerättikan. Då de dermed fått stå i 3 å 4 dagar fränslas saften genom ett durkslag, hwarefter den sättas på elden att koka, hwaritill plägar ätgå en dryg halftimma. Derefter iläggas krifonen att få ett uppkok, hwarefter de urphållas och förvaras, och äro efter 3 veckors förlopp färdiga att begagnas.

482. Gula Plommon till Sallat. En kasstrull med watten sättas på frisk eld, och när detta hastigt uppkok iläggas så mycket stora gula plommon som önskas, att få en enda sjudning i watten, hwarefter de genast upptagas med ett durkslag, men aftas att de ej siötas; derefter utbredas de på linne och släta afdrages, helst med en silfvers eller benknif, hwarefter plommonen nedläggas i en porslins- eller stenburk. Derefter kokas en lag af 4 skålp. fin sockersirap, ett godt quarter minättika, en junfru franstt bränvin eller god felfri conjac, litet stött muskotblomma, samt 10 å 12 fryddnejlifor. Denna lag hålles så het den är öfver plommonen, hwarefter burken förses med en fördubbel servet och deröfver en tallrik, hwarmed det bör stå ett dygn, hwarefter burken öfverbindes med papper och förvaras i kallt rum. Observeras att härtil ej toges för mycket plommon, emedan de böra hafwa godt rum, och lagen stå öfver.

482. Stufwade Stickebår. Då halfworna stickebår äro afplodade, bortrenas stjelfen och blomman,

hwarefter de stölas wäl och helt hastigt förwäslas i kokande watten. Emellertid kokas en sirap af ett godt stycke socker med litet watten, och deri läggas bären tilli-
 ka med litet riswet citronskal eller fint sönderbruten ka-
 nel att under beständig stafning litet koka, hwarefter de
 upphållas, och om det skulle behöfwas, öfwerströs de med
 fint sött socker. De serveras sedan kalla.

Öfrige Sallater, se längre fram bland Inläggning-
 gar, under huswudrubriken: Förvaringsfätt.



Pastejer.

483. Smördeg till Pastejer och Bakelser.
 All sältan wäntas wäl ur godt färskt smör, hwarefter
 det utslappas i små kavor och lägges i friskt watten. Se-
 dan toges till ett knappt halfstop watten, en half jum-
 fru godt rensmakande bränwin samt ett ägg, och deruti
 inarbetas så mycket godt fint hwetensjöl att det kan hand-
 teras med händerna. Derefter upplägges degen på ett
 kallt bakbord och arbetas wäl, hwarefter den får ligga
 några minuter att mjölet får utswälla; derefter arbetas
 den åter och får ligga, hwilket förnyas för tredje gången.
 Sedan wäges degen och smörkakorna utramas mellan
 linne; derefter toges något mindre smör, än degens wgt.
 Degen utslappas på bordet som en kaka och smörkaka-
 na breddas deröfwer och faststryckas wid degen, hwilken
 derefter sammanwikes i flera delar; gif den sedan ett par
 slag med kaffeln och låt den hwila några minuter, hwar-
 ester den utsläpas som en tunn kaka, hopwikes, tillstryckes
 med kaffeln och åter får hwila. På detta sätt fortfa-
 res tills den blifwit utslad 5 gånger till bakelse och 6
 gånger till pastejer; men observeras att den bör så litet
 som möjligt handteras med händerna, och att så litet mjöl
 som möjligt inarbetas deruti; hwarföre det är nödwän-
 digt att tillreda denna deg uti ett kallt rum, ty eljest smäl-
 ter smöret och uppsuger mjölet. Den som så will kan
 wid tillredningen häraf äfwen utsluta bränwinet, ehuru
 degen deraf får mera kraft att böja sig och det lilla det-
 af, om det är god och rensmakande, ej ger någon smak
 åt degen.

484. Järs af Orddott till små Pastejer. Två marker godt ungt orddott strapas wäl frött från ben och senor, hwarefter det hackas fint tillika med en mark färst njurtalg; derefter bultas och slötes det i stennmortel att det blir segt och smidigt som en deg, samt uppblandas sedan med 3 å 4 ägg, rifvet bröd, några stedar buljong eller söt mjölk, samt litet salt, peppar efter smak, hwar efter färsen är färdig att läggas i små täckta pastejer.

485. Engnann slags Röttfärs till Pastejer. Godt or- och kalfkött, hälften af hwardera, strapas wäl frött från ben och senor, hwarefter det hackas fint tillika med $\frac{1}{2}$ godt späcksläst mot köttet; derefter bultas och slötes det i en stennmortel att det blir fint och smidigt som en deg, hwarefter det uppblandas med några ägg, rifvet bröd, litet god buljong eller söt mjölk, salt och peppar efter smak samt några små fint hackade ättiks-gurkor. Detta omblandas wäl, hwarefter det är färdigt att läggas i pastejer.

486. Järs af Färs till små Pastejer. Sedan köttet af en hare blifwit strapat frött från ben och senor, hackas det helt fint tillika med ett släp. wäl rensad njurtalg; hwarefter den slötes i en stennmortel att det blir fint och smidigt som en deg, och uppblandas sedan med 3 å 4 ägg samt litet salt och slött peppar. Af denna färs formas sedan stora klumpar som rullas i hwetemjöl och läggas i kokande saltadt watten att fullkoka, hwarefter de uppläggas att kallna. Emellertid göres en sås af samma manfräst smör och mjöl, som väspådes med buljong, några droppar soja och ättika sås derpå, och då såsen uppkokar ilägges helt litet peppar och salt. Derefter stäras färsklumparna i tärningar och läggas i såsen, hwarefter de genast böra fyllas i pastejerna, ty eljest smälta de sönder i såsen.

487. Täckta Pastejer af Fiskfärs. Sedan smördegen (N:o 483.) blifwit urkastad för sista gången, bör den hafwa en knapp fjerdedelns tumsk tjocklek, hwaraf utskäres med ett litet glas eller en kaffekopp twenne bitar till hwarje pastej. På den ena biten smörjas katterna med watten och på midten lägges ett litet stekblad rå fiskfärs (N:o 212.); derefter pålägges den andra biten

och tillstrykes väl rundtomkring, hwarefter pastejerna sättas på en plåt och öfverstryckas med äggula, som förut blifwit wispad med ett stedblad watten. Sedan ritas med en nål lika som ett litet locket på hwarje pastej, hwarefter de införas i ugnen att gräddas, och serveras warma.

488. Små Röttpastejer. Dessa tillredas alldeles lika med de föregående, endast med den tillnad, att i stället för siffars tages rå köttfärs af (N:o 110, 484, eller 485.)

489. Små Pastejer af Kalsbrist. Då smördegen (N:o 483.) är för sista gången utkastad bör den baswa en knapp half tumsk tjocklek, hwaraf utfäras med en forin eller winglas så många pastejer som önskas; dessa smörjas med en äggula, som förut blifwit wispad med ett stedblad watten; derefter ritas med en nål ett locket på hwarje pastej, hwarefter de sättas på en plåt och införas i en lagom warm ugn att gräddas. Emellertid rufas koft kalsbrist väl fritt från hinnor och senor, och skäres i små tärningar och blandas med i tärningar sturen koft siffars, samt några små fint hackade ättikgurkor. Sedan fräses ett stycke smör i en kastull tillsammans med något hwetemiöl och påspådes med litet söt grädda, de flurna tärningarne läggas deri tillika med ett par wispade ägg, litet salt och fint slött perwar; allsammans omröres väl och får sagta koka tills det blir tillräckligt tjockt. Då pastejerna äro gräddade, astages locket och den lösa degen derunder borttages nätt, och i dess ställe lägges något af den warma kalsbrist-raguen, hwarefter de äro färdiga att serveras.

490. Små Pastejer af Hare. Dessa tillredas alldeles lika med de föregående med den tillnad, att i stället för Kalsbrist-raguen spås pastejerna med en färs af hare, (N:o 486).

491. Kräft-Pastejer. 4 à 5 tiog stora kräftor renas väl och köttet, råmmen och fettet hackas något groft. Af skalen göres kräftsmör, (se N:o 320) som blandas till kräftköttet tillika med en jungfru riswet bröd, litet salt, socker och müsskotblomma efter smak. Derefter wispas 5 ägg med 3 jungfrur söt grädda och slås der-

rill. Smellertid smörjas små pasteiformar med smör och beklädas inuti med smördeg (N:o 483) och litet af kräfsblandningen hålles i hvarje form, hwarefter de infättas i en lagom varm ugn att gräddas en god fjerdedels timma, hwarefter de serveras warma.

492. *Summer-Pastejer.* Hårtill tages god och lindrigt saltad hummer, hwarutur köttet wäl urtages och sterstammen bortrensas; derefter lägges hummerkötter ett par timmar i wölk att urdraga saltan. Af skalen och råmmen göres hummersmör. (Se N:o 326). Derefter upplappas hummerkötter med en ren handduk tills all wätskan är urdragen, hwarefter det hackas i små tärningar, hwilka uppblandas med det röda hummersmör, en jungfru rikwet bröd, som förut blifwit blött med litet föt grädda, litet socker och muskotblomma, samt 4 å 5 sönderwisgade ägg. Allsammans omblandas wäl och öses i små smorda pasteiformar, klädda inuti med smördeg (N:o 483.) samt införas i ugnen att gräddas en fjerdedels timma.

493. *Engelska Pastejer.* En half mark kolt salt ortunga, en half mark wäl strädd njurtalg, ett half stälp, twättade och från kärnorna rensade rusin, ett half stälp, rensade, kölda och torkade forinter, samt ett half stälp, skalade och i fliswor sturna äpplen, hackas hwar för sig och sedan tillsammans att det blir helt fint. Denna massa uppblandas sedan med ett qwarter sin conjack, eller i brist deraf Franskt win, 8 lod fint stött socker, $\frac{1}{2}$ lod muskotblomma, en nypa stöta frydbnejlikor samt 6 å 8 wisgade ägg, hwilket allt arbetas wäl tillsammans att det blir som en färs, som sedan fylles i små smorda och med smördeg (N:o 483.) beklädda pasteiformar och öfwerströs med i fina sirinlor sturna pomeransskal, hwarefter pastejerna införas i en måttligt varm ugn att gräddas i $\frac{1}{2}$ timmar, och serveras sedan warma.

494. *Små Pastejer med Anjovis.* Smördeg (N:o 483.) utskälas och utskäres lika med (N:o 487.) twenne bitar till hwarje pastej; den ena biten smörjes kring kanterna med watten och på midten lägges helt litet sifsfärs (se N:o 212.) och deröfwer lägges i sirinlor sturen anjovis som ett kors eller ruta. Derefter påläggas den

andra biten och tillslännes väl omkring lanterna, hwarefter pastejerna smöras med äggula, som förut blifwit vispad med ett stedblad watten. Sedan ritas med en nål lika som ett lock på hwarje pastej, hwarefter de ställas på plåtar och införas i en någorlunda varm ugn att gräddas, och serveras warma.

495. Sill=Pastejer. Dessa tillredas alldeles lika med de föregående, endast med den skillnad att, i stället för anjovis, läggas några strimlor af, från benen rensad, holländsk sill öfver siffjärnen.

496. Stor Pastej på Höns. Unga seta höns huggas i stycken som till fricasé, hwarefter de läggas i en kassull med ett stycke smör, riswet citronskal och litet salt, hwarmed de på sagta eld inemot fullstefas, hwarunder, om det behöfs, påspådes med litet buljong eller kost watten. Derefter uppläggas de att kallna. Emellertid smörjes en form, som kan sättas på bordet, med smör och deruti utbreddes en utkastad smördeg. (No 483.) och deruppå brädes en god köttfärs (se No 485), hwarefter de flesta hönsstyckena iläggas och öfverbreddas med köttfärs; sedan wifes smördegen öfver lanternorna, hvilka smöras med wispade ägg, och deruppå lägges ett lock af utkastad smördeg, hvilket tillstrykes väl och smörjes med wispade ägg. Derefter införas pastejen i en någorlunda varm ugn att gräddas. Då den är nära halfgräddad skäres ett hål midt på locket, hwarigenom inman får utgå. Sedan göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, litet buljong samt den sås, hwaruti hönsen blifwit stekta; då den kokat så att den är någorlunda tunnig, iläggas litet socker och några droppar winättika, och då pastejen är fullgräddad, hålles den warma såsen uti öppningen på locket, hwarefter pastejen anrättas.

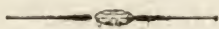
497. Stor Sill=Pastej. Bål rensad och fjälad gädda skäres och skäres i lagom stora bitar och alla ben borttagas, hwarefter den lägges ett par timmar i ättika med några citronskifwor ibland. Emellertid smörjes en form med smör och deruti utbreddes utkastad smördeg (No 483), sedan utbreddes deröfver god siffjärns (se No 212) och deröfver ett hvarf af siffbitarne tillika med litet smör här och der, derefter ett hvarf med fräststjertar beströdd-

da med litet salt, så åter siffärs, siffbitar, smör och kräftstjertar, och på detta sätt fortfares tills formen är full; men sista hvarfwet bör vara färs, hwaröfwer hålles några stedar bullong. Sedan wifes smördegen öfwer lanternerna, hwilka smörjes med wispade ägg, och deröfwer lägges ett lock af utkastad smördeg, hwilken tillstryckes wäl och ritas med en nål uti hwar fasoner man behagar, hwarefter pastejen införes i en warm ugn att gräddas. Då den är inemot halfgräddad skäres ett hål på locket att humnan får utgå, hwarefter pastejen åter införes i ugnen att fullgräddas. Den anrättas sedan med Capris-sås (se såser), hwaraf en del hålles genom hålet på locket och resten gifwes i såskål dertill.

498. **Stor Hummer- eller Kräft-Pastej.** Ett tillräckligt antal hummer knäcks och rensas; hummerköttet lägges i watten att urdraga saltan, och af skalen göres hummersmör. Råmmen och klotöttet hackas och stötes wäl tillsammans med en half mark smör, att det blir fint och smidigt som en deg; denna färs blandas sedan med riswet bröd, socker och muskotblomma samt 4 à 6 wispade ägg. Emellertid göres en sås af hälften af hummersmörret, som fräses tillsammans med en näfwa hwetemjöl, och påspades med win och watten, hälften af hwaradera, att deraf blir en smimig sås. Då den uppfokar iläggas litet socker och muskotblomma, och derefter hummerstjertarne, och då det dermed belt litet kokat, uppses det för att kallna. Nu smörjes en form med smör och beklädes med smördeg (N:o 483.) och deruti lägges ett hwarf med hummerfärs, och deröfwer ett hwarf med hummerstjertar, så åter färs och stjertar, och på detta sätt fortfares tills formen är full, men sista hvarfwet bör vara färs. Derefter wifes degen öfwer lanternerna och smörjes med wispade ägg, hwarefter ett lock af smördeg pålägges och tillstryckes; derupå ritas sedan med en nål hwar fasoner man behagar, hwarefter pastejen gräddas som de föregående, och ätes sedan warm med Hummer-sås (se såser). På samma sätt kan äfwen göras pastej af kräftor.

499. **Bol-au-went på Hare.** Smördeg (se N:o 483) utkastas till en half tunn tjocklek och deraf utskäres en kaka efter anrättningsfatets storlek; denna lägges derefter på en plåt och smörjes med sammanwispad

äggula och watten, samt ritas med en nål, en god tunn ifrån lanternerna, lifasom ett lock, hwarefter den införes i en lagom varm ugn att gräddas. När den höjt sig och har en wacker färg, uttages den och sättes på sitt tillämnade fat; locket aftages och den lösa degen derunder tages nått ur Bol-au-venten, men aftas att ej lanternerna skadas. Derefter sammanfräses litet smör och mjöl och råspådes med buljong; när det upptökar, iläggas litet fint backad tryffel eller capris, litet salt och slött perrvar, samt några droppar soja, hwarmed det får koka en stund att det blir en wäl finmig sås. Derefter iläggas i Skifwor fluren slett hare (N:o 146), och då det sedan upptökar, läggas bitar af koft harsfärs (se N:o 486) deri, hwarefter det omskakas wäl och uppröses i Bol-au-venten, Becket lägges derpå, hwarefter det är färdigt att serveras.



Tårter, Kakor, Bakelser och Konfektyrer.

500. Mandeltårta. Ett skälund sötmandel och 1 lod bittermandel stollas och stötas fina i mortel. 16 å 20 äggwhitor wispas till skum i ett fat, och i ett annat röras gulorna jemte ett lod florsiktadt socker med en trädspade åt en led tills det börjar höja sig. I denna massa nedröres först den finstötta mandeln, och derefter 8 lod hwetemjöl som wäl inarbetas; sist inröras äggwhitorne. Den skålunda tillagade massan öses i en med twärfadt smör smord form, och infättes genast att gräddas i mycket lindrig ugnswärma, i omkring 1 timmas tid eller tills den höjt sig, då den uppsjelpes och serveras.

501. Glacerad Mandeltårta. Tillredes på samma sätt som föregående. Då den är gräddad, wispas 8 lod florsiktadt socker med 2 å 3 äggwhitor till hårdt skum, hwarmed tårten öfverstrykes. Tillika kan man, om man så vill, besirö den med pulvört strösocker. Den kan äfwen garneras med insyltade pomeransäppl, förskäpar, m. m. Infättes sedan i ugnen, att glasuren får torka.

502. *Berliner Mandeltårta.* I en stannortel sammanröras 3 skåp. skalade mandlar med 6 ägg, hwaruti sedan inröres 1 skåp. florsockrad socker, 1 skåp. färsst smör och det risna skalet af 6 citroner. Denna massa upplägges på bordet att sammanfogas med 1 skåp. hvetemjöl. Därefter klipper man flere parverskar i den form man vill gifva tårten, det första arket störst och de öfriga allt mindre, tills 8 à 10 former äro klippa. Nu utkastas ett stycke af degen till en knisbatts rjöllek, och deraf utsläres den största botten efter parversket; på samma sätt utfäras de öfriga bottenarne, piggas med en knisbudd och insätts på bleckplåtar, med underlagdt papper i måttlig ungsvärma. När de äro gräddade, lägges den största botten på anrättningsfatet, hvarpå breddes någon sort finare sylt, därefter den något mindre botten med ett sylt af annan färg, och så vidare alla bottenarne, med olika färgade sylter, att tårten får utseende af en pyramid. Öfverst lägges intet sylt, utan tortan besmykes med den näst ofwanför beskrifna glacuren. Därefter släres citronat och canderade pomeransskal, dels i små rutor, dels i fina strimlor, hvaraf formeras blomster, guirlander rundtomkring tårten; blomorna göras af någon insyltad frukt, bladen af rutorne och stjälkarna af strimlorna. Sist insättes tortan några minuter i ugnen att hastigt torka. Den är en af de grannaste och smakligaste man kan anrätta.

503. *Spansk Tårta.* Af den under N:o 483 beskrifna smördegen utkastas flere bottenar, något tjockare än föregående, efter anrättningsfatets storlek, hvilka piggas och gräddas i någorlunda varm ugn, hvarrefter olika sylt breddes emellan dem, t. ex. äppelmos, ballon- och förskärsfylt, och kan med 2 eller flere sorter deraf omväxlas. Sist glaceras tårten på förut beskrifna sätt, med eller utan garnering af något slags sylt; och insättes i ugn att hastigt torka.

504. *Brödtårta.* Ett skåp. sötmandel och 1 lod bittermandel stollas och rivnas i stannortel. 15 äggulor och 2 hvitor jemte 1 skåp. socker röres åt en led tills det börjar böja sig, då den finstörta mandeln tilläggas, jemte 12 lod finstött och siktad linpa, samt litet kanel och risna citronskal. Sist röras hvitorna efter de ofwan-

nämnde äggen, sedan de blifwit wispade till hårdt skum. Massan hålles i en smord form och gräddas, såsom ofwan är nämnt.

505. Tåckt Tårta. Twenne lika stora bottenar utkastas af vanlig smördeg, såsom wid N:o 503. Mellan dem lägges äppelmos eller sylt, och de tillstrykas wäl fring lanternerna. Gräddas som vanligt och glaceras.

506. Portugisisk Tårta. 1 skåp. socker kokas tills det perlar sig, aflystes af elden, och 1 skåp. finsött sötmandel jemte något bittermandel iröres tills det kallnat. Därefter tillsändas 24 äggulor, en i sänder jemte det risna skalet af en citron, och sist iröres 8 till hårdt skum wispade äggwhitor, hwarefter allsammans hålles i en smord form, gräddas och glaceras på ofwan beskrifna sätt.

507. Marengtårta. En deg göres af $\frac{3}{4}$ skåp. hwetemjöl, $\frac{1}{2}$ skåp. tvättadt smör, $\frac{1}{2}$ skåp. finsött socker och $\frac{1}{2}$ mark sötmandel med några bittermandlar. Af denna deg utkastas en botten af den storlek man vill hafwa tårtan, och rundtomkring dess kant lägges af samma deg en rusle af fingers tjocklek, hwilken öfverstrykes med ägggula, och insättes på en plåt i en lindrigt uppvärmd ugn att gräddas. Då den därefter kallnat, sylles den med någon bärspelt, hwarupå små bollar af en marengmassa (se N:o 574) läggas, hwarefter tårtan åter insättes i ugn, att marengerna må få sin färg.

508. Rejsartårta. Ett skåp. ställade sötmandlar med några bittra, sötas fint med äggwhitor i mortel, på det sätt att, för hwarje hand full mandel som sötes, en äggwhita tillägges. Denna mandeldeg sammanstötes nu med 2 skåp. fint florsiktadt socker, och några till hårdt skum wispade äggwhitor iröres tills massan blir smidig, hwarefter tillsättes en thestед finsött kanel, 5 à 6 nejlikor, en marisked hackade, canderade pomeransskäl och det risna skalet af 2:ne citroner. Denna massa utbredes till ett fingers tjocklek på en utklippt oblatbotten och insättes i ugn att gräddas ljusbrun. Emellertid kokas 8 à 12 lod socker med litet orange-blomwatten tills det, wid försöket med en hållig skumles, wisar sig på dess undre sida.

såsom små blåsor, då denna sirap hålles öfver den gräddade tårten, hwarefter den åter insättes att torka några minuter.

509. **Mafroner.** Ett skåp. förmandel jemte något bittermandel stötes fin jemte ägghvita och arbetas tillsammans med 1 skåp. fänsigt socker samt 5 à 6 väl vispade äggwhitor. Massan sättes derefter på elden i en panna att den blir väl varm, hwarefter så mycket hvetmjöl röres, att den blir till en lagom tjock deg. Härpå göres sedan hvilka figurer man vill.

510. **Sydd Mafrontårta.** Den wid N:o 508. beskrifna mandelmassa, likväl utan kryddor, utbreddes på en rund eller oval oblatbotten till en knifsbaks tjocklek, och rundtomfring kanten läggas öfswannämnde mafroner, som äfwen i midten ställas i form af rutor. Tårten insättes derefter på en plåt att gräddas med wanlig försigtighet att den ej brännes. De fyrkantiga rutorna i midten fyllas med olika sylter, och tårten garneras afwenledes med insyltrade frukter af olika färger.

511. **Risgrynskaka.** 1½ qvarter risgryn rensas och tvättas väl, och kokas i mjölk tills de blifwa väl mjuka, hwarefter lägges ett par näfwar förwälda rusin, ett stycke färskt smör, riswet citronskal, samt socker efter smak. När grynen kallnat, slås 8 väl vispade ägg deri uti. Allt detta röres väl om, lägges i en med smör smord form och gräddas i ugn, eller i spis med eld på locket. Serveras bestrodd med fint socker.

512. **Korffkaka.** Två skålpund risgryn rensas och tvättas väl, både i kallt och varmt watten, och kokas i mjölk tills de äro nära fullkokta och tjocka som en sladig gröt, då de aflyftas. Derefter lägges 1½ skåp. strödd, finsturen niurtag, 1 skåp. rusin, ur hvilka katernorna äro ertagna, och 2 à 3 finhackade rödlökar, som förut blifwit stekta i smör. Då detta blifwit väl omrördt och swalnat, tillsättes ytterligare ett qvarter finriswen lefwer, som gått genom durkslag, litet mefram, muskot och peppar samt socker efter smak. Då detta är väl inblandadt, lägges det i en kakpanna, som är smord med smör och bestrodd med riswet bröd. Gräddas i temligt het ugn.

513. **Kålfost.** Sedan man pröfwat råmjölk, och spådt den med söt mjölk om den är för stark, eller wispat i ett par ägg om den är för swag, tages ungefär tre halffloy deraf, som sammanwispas med litet stött kanel, 6 lod stött socker och 4 lod skollad och finslött sötmandel med några bittra ibland, eller och i stället för mandeln 3 å 4 fardemummor. Blandningen hålles i form, som antingen sättes i swag ugnswärme, eller och i en kittel med kokande watten, tills den är stannad. Muråttas med serwet omkring formen och ätes med wispad söt grädda och söder. Kallt kan det läggas på annat fat med en sked och garneras med smöras. Will man hafwa kalfosten finare, så tages grädda af flere mål råmjölk till lika qwantitet som hellska mjölken. Hårtill kan och nyttjas Diskatesås (se No: 522).

514. **Kålfostkaka.** Sedan det bruna flinnet är borttaget af hård kalfost och waslan afhållid, riswes den genom ett durkslag. Därefter iblandas 5 wisrade äggulor, ett skedblad stirdt smör, 3 å 4 skedblad söt grädda, 2:ne matskedar fint riswet bröd, ett halft skedblad orangewatten, och socker. Lägges i en smord form och gräddas som wanligt.

515. **Pannkåkor.** Af ett halffloy söt mjölk (eller ännu bättre: 1 quarter mjölk och 1 quarter grädda), 2 hela ägg, 3 äggulor och $\frac{1}{2}$ quarter stirdt smör göres en lös smet med så mycket hwetmjöl som kan behöfwas. Deraf gräddas tunna pannkåkor som wanligt.

516. **Pannkåkor med sylt.** Gräddade pannkåkor (se föregående Nr) uppsjelpas på fat öfwer hwarandra och emellan hwarje pannkaka bredes ett tunnt hwarf af hwilket slags sylt som helst. Den öfwersta pannkakan besrös med socker.

517. **Glacerade Pannkåkor.** Sedan den öfwersta pannkakan (se föregående Nr) är tjoct besrödd med florsiktadt socker, hålles en glödgad eldstyffel deröfwer, att sockret blir som karamell. I stället för sylt emellan hwarje pannkaka, kan dertill nyttjas en sås af sammanfräst smör och mjöl, samt så mycket grädda att den blir lagom tjoct; litet kanel och socker lägges efter smak och såsen afredes med ett par äggulor.

518. Kaka af Poft smet. $\frac{1}{2}$ slop söt mjölk sättas på elden, och då den börjar sjuda, twiflas så mycket hwetemjöl att det blir som en tunn gröt, hwilken klappas till den slårper steden; den lyftes då af elden, och ett par stekblad smör läggas. Sedan den kallnat röras 6 ägg, socker, riswet citronskal och litet salt. Allt sammans slås i en wäl smord form och gräddas i ugn.

519. Morot-Kaka. Morötter strapas och twätas wäl, riswas på risjern och saften urwrides lindrigt genom en linneduk. Af de urwridna morötterna toges då 20 lod. Sex ägg sammanwispas med 1 qwarter sur grädda, morötterna röras deruti, hwarester tillsättes 6 lod sötmandel med några bittra, 8 lod florstekt socker och 6 lod stirdt smör. Detta allt sammanblandas wäl, lägges i en wäl smord form, och gräddas med långsam värma.

520. Kaka af riswet bröd. Allt tre qwarter uppfosad mjölk och $\frac{1}{2}$ qwarter stirdt smör wisas i stälp. smriswet hwetebröd. Då det kallnat, läggas 10 wäl wisade ägg, ett stekblad stört kanel, riswet citronskal och 10 lod socker. Då alltsammans är wäl blandadt, hålles det i en med smör smord form och gräddas i ugn, eller i spis med eldlof.

521. Panerad Kaka. 8 lod smör och skalet af en citron sättas på elden med 3 hunsfur watten, och aflyftes då det är upphettadt, utan att det kokar, hwarester wispas så mycket hwetemjöl, att det blir som en lös deg. Det sättas derefter åter på elden och omröres tills degen slårper pannan. Då den kallnat tillblandas 12 à 14 äggulor, en i sender, 10 lod socker, 1 lod orangeblomma, 4 lod stirdt smör och silt äggwhiterna, wisade till skum. Massan gräddas i en wäl smord form, i lagom ugnswärma.

522. Ostkaka. Tre slop mjölk sättas på elden i en kastrull att wäl lummas. Emellertid toges $\frac{1}{2}$ qwarter watten, hwari wanlig oslöpe legat öfwer natten, och deri wispas 4 äggulor och 2 hwitor, och 3 stekblad godt hwetemjöl. När detta är färdigt, nedröres det sakta med
hans

banden i den aflyftade, men ännu warma mjölken, som derefter öfvertäckes med lock och ställes att ysa. När detta flött, afhålles hälften af wästan, och ofsen insättes i en wäl warm ugn att koka 1 timma. Derefter uttages den, all wästa afhålles, ofsen stäres i fliswor och lägges i en form. Små sockerbitar (till omkring 5 lod) nedsloppas deri, och öfwerst i formen hålles $1\frac{1}{2}$ qwarter söt grädda. Insättes i warm ugn att gräddas i nära 2 timmar. Det är dock bättre att ej påbålla all gräddan på en gång, utan att uttaga kakan ur ugnen ett par gånger, och hwarje gång påbålla ett halft qwarter grädda. Anrättas med serwet omkring formen, och med följande sås: Smör och mjöl sammanfräses och dertill wispas 1 qwarter söt mjölk eller grädda och när den kokar tillägges litet kanel och socker efter smak. Afredes med 5 äggulor sammanwispad med 2 à 3 stedsblad söt grädda, då säfen bör wara som en tjock wälling. En del deraf hålles öfwer kakan, och det öfriga gifwes i såsfläs.

523. Sur Gräddkaka. Ett halft slop sur grädda wispas med ett par lod finstött socker till hård stum, hwar till blandas 6 wispad äggulor, litet stbit kanel och 6 lod finstött socker. Då detta är wäl sammanblandadt, iröres först 12 lod riswet och sttadt hwetebröd och sst äggwhitorna, som förut blifwit wispad till hårdt stum. Smeten slås derefter i form och gräddas i swag ugnswärme. Anrättas warm, med bruten serwet fring formen.

524. Söt Gräddkaka. Ett halft slop tjock söt grädda wispas till stum med litet socker, och uti ett annat kärl wispas 8 äggulor med 1 qwarter godt hwetemjöl. När gräddan är wispad, iröres äggen med mjölet, derefter 3 stedsblad storsittadt socker, det risna skalet af 1 citron och sst äggwhitorna, wispad till hårdt stum. Smeten gräddas som wanligt i form, eller också i fat, men allenast i swag värme, att kakan får höja sig.

525. Puderkaka. Till 20 äggulor tagas blott 10 hwitor. Gulorna röras först åt en led en timma med 3 lod stollade och finstötta bittermandlar, hwarefter man sagta irör ett halft släp. riswet och sttadt socker, 6 lod puder som litet förut slätt att torka, och sst de nämnde

10 hvitorna, som förut blifwit wispade till hårdt stum. Smeten slås nu ut i en med smör smord form och gräddas i swag ugnswärma.

526. MandelKaka. 6 lod twättadt smör röres på elden och dertill slås 4 wispade äggulor, jemte ett fjärdedels stälp. socker och 10 lod finstött sotmandel med några bittra, hwilket väl omröres. Derefter lägges på mycket godt hwetemjöl, som man tror sig behöfwa, i en hög på bordet; i midten deraf göres ett hål, hwari den ofwan bestrifne blandningen hålles, jemte hvitorna till äggen, wispade till hårdt stum. Detta arbetas nu till en snidig deg; hwaraf formeras en kaka, som beströs med storsiftadt socker och gräddas på en plåt, med smordt papper under, i måttlig ugnswärma.

527. MandelKaka i form. Ett stälp. sotmandel, med några bittra störes med 2:ne äggwhitor, och dertill blandas det med socker afrisna skalet af en citron, 24 lod socker, 8 wäl wispade ägg, 4 lod potatesmjöl och en matsked orangeblomwatten (se No 694), eller i stället deraf 1 lod finstött kanel, hwilket väl omarbetas. Smeten lägges i en wäl smord form, med smordt papper under, och gräddas på wanligt sätt. Serveras uppsjelft på fat, beströdd med finstött socker.

528. CitronKaka. 6 lod twättadt smör röres på elden att det ser ut, som grädda, då dertill blandas 12 äggulor samt det gula, med socker afrisna skalet af 2 citroner, 3 små stedsblad fint riswet bröd, som förut blifwit blött i grädda, och socker efter smak. Detta omarbetas wäl, hwarefter tillägges saften ur 2 citroner och sji 6 äggwhitor, wispade till hårdt stum. Gräddas i smord form som wanligt.

529. ÄppleKaka. Äpplen skalas, sönderfäras och kärnhusen borttagas, hwarefter de nedläggas i en kastrull med helt litet watten, litet kanel eller riswet citronskal och tillräckligt sött. Detta kokas till ett mos på sagta eld, och upplägges att kallna. Emellertid riswes godt limpebröd, till något större quantitet än äpplemoset, och brynes med tillräckligt färst smör. Då äfwen detta kallnat, smörjes en kaspanna med smör och deri lägges det

branta brödet och äpplemoset hvarstals, men första och sista hvarfwet bör vara bröd; här och der läggas några små smörbitar. Kakan insättes i ugnen att stadga sig, och då den uttages, afhålles allt klart smör, hwarefter den uppsjelpes på fat, öfverhålles med litet Franskt win och beströs med socker.

530. På annat sätt. Äpplena kokas som föregående med socker, men utan kryddor, och med litet Franskt win. Riswet bröd brynes som föregående. Formen smörjes tjockt med en af smör och en del af brödet gjord deg; deri lägges äpplemoset, äppelmarmelad eller annat splr, och brödet hvarstals. För öfrigt som föregående.

531. ÄppleKaka med Ägg. Äpplen skalas, sönderskäras och kokas till mos på wanligt sätt, med socker, men utan kryddor; hwarefter 8 wispade äggulor iröras jemte 4 lod finstött hwetebröd. Sil iröras ägghwitorna sagta, sedan de förut blifwit wispade till hårdt skum, hwarefter massan slås i en wälsinord form, och gräddas som wanligt i ugn. I stället för äpplemos kan tagas äppelmarmelad (se N:o 656.)

532. Bisquit-Kaka. 14 äggwhitor wispas till så hårdt skum, att det kan skäras med knif, hwarefter först gulorna, 1 à 2 i sänder, sedan ett halft stälp. florstiktadt socker, jemte litet riswet citronskal, och, om man så vill, äfwen litet waniilj, samt slutligen ett halft stälp. godt hwetemjöl sammanröres dermed. Massan slås som wanligt, i en wäl sinord form och gräddas.

533. Glaserad Bisquitkaka. Nyss bestrifne kaka kan glaseras på följande sätt. När den är lagom gräddad, uttages den ur ugnen, uppsjelpes och ställes att kallna. Öfverstrykes sedan med wanlig hwit glasur af till hårdt skum wispade äggwhitor, hwari lägges så mycket florstiktadt socker, att det blir wäl tjockt, och arbetas med träsked, att det blir smidigt. Kakan insättes åter i ugnen att glasuren får torfa. Den kan också innan den insättes, beströs med kulört strösocker, eller garneras med spltade pomeransskal, hasson m. m.

534. Krusbårskaka. Krusbär rensas, kokas

med socker, watten och litet citronskal och ställas att kallasna. En form smörjes, och underst i densamma lägges ett tunnt hvarf af vanlig smördeg (se No 483) derpå ett hvarf af bären, derpå åter smördeg, hvarmed fortfares tills formen är full. Då wispas 12 äggulor med litet socker och ett halft qwarter sot grädda, och slås öfwerst i formen, hwarefter den insättes i ugn att gräddas.

535. *WinbårsKaka.* 16 lod riswet hwetebröd bötas i 1 qwarter sot grädda och urframas; dertill läggas 8 wäl wispade ägg, ett halft släp. finstött socker, 1 qwarter sot mjölk, ett halft qwarter skirrt smör och det afrisna gula skalet af 2 små citroner. Då detta är wäl sammanblandadt, ilägges ett halft slop wäl mogna röda winbär, hwarefter alltsammans hålles i en wäl smord form. Underst i formen lägges en utkastad smördeg (No 483.) Gräddas på wanligt sätt.

536. *SmultronKaka.* Uti ett halft slop sönderfrasmade smultron läggas 4 lod fint riswet hwetebröd, och omblandas wäl: 6 ägg wispas tills de tjockna, då dertill lägges 8 lod finstött socker, som wispas med äggen tills det smält. Bären hållas sedan dertill, omblandas wäl, och massan slås i en wäl smord form att gräddas på wanligt sätt.

537. *Wattenmunkar.* Ett halft slop watten sättes på elden; deri lägges ett halft släp. smör som röres till det kokar upp, då deri wispas ett halft släp. godt hwetemjöl, och kokas till det lossnar från pannen. Sedan det kallnat, arbetas 6 ägg deri, 1 i sänder, hwarefter af degen formeras munkar, som sättas på papper och gräddas i ugn, i långsam värma.

538. *Gråddmunkar.* I ett qwarter watten wispas så mycket hwetemjöl att det blir tjockt som gröt, hwari nedröres knappa 3 qwarter till hård stum wispad sur grädda. Munkar gräddas häraf i en vanlig med smör smord munkpanna.

539. På annat sätt. Fem äggulor wispas tillsammans med 1 qwarter sur grädda och så mycket mjöl att smeten håller tillsammans. Dertill blandas litet ka-

nel och socker, och sijn iröras de till hårdt skum wispade hwitorna sagta. Gräddas hells i 2:ne munfrannor på en gång, emedan smeten ej får stå för länge sedan hwitorna äro irörda.

540. Glaserade Wådermunfar. Ett halft slop mjölk, ett halft qwarter skirrt smör, 5 lod socker och litet citronskal ställes att koka, och härj röres så mycket mjölk, som watten kan insupa. När smeten är rätt tjock, kokas den under jenn omröring med en fles, tills den släpper pannan, då den upplås i fat och ställes att kallna, hwar på 8 äggulor, en i sänder, inröras, tills degen blir jenn och smidig. Af denna deg göras små bullar, som sättas på en smölad plåt, bestrofas med wispade ägg, bestros med hackad mandel och gräddas i ugn. Emellertid kokas socker med litet watten såsom till karameller (se No 577.) Då munfarna äro gräddade, tagas de af plåten med en knif, sättas på en fin trädisk och doppas i karamellsockret. Då sockret kallnat, tagas de af diskerna och läggas på anrättningsfatet.

541. Pannbröd. Den yttersta skorpan borttages af Gransta bröd, hwarefter de skäras i skivor af ett knäppt twärfingers tjocklek, blötas i söt mjölk, hwari är lagdt litet socker och kanel och uppläggas att afsinna. Stekas sedan gulbruna i smör. De kunna också först dopas uti wispade ägg.

542. Grädd-Wofflor. Ett qwarter sur grädda wispas tillsammans med ett halft slop watten, ett halft qwarter smält smör, trene ägg, och så mycket godt hwetemiöl att det ringlar sig efter wispen när han upplystes. Gräddas som wanligt, och woffeljernet behöfwer blott smörjas till första wofflan.

543. Jäst-Wofflor. Man sammanrör 1 skåp. mjöl med ett halft skåp. skirrt smör och tillblandar 4 ägg, 1 qwarter grädda, något socker, citronskal, hwilket alltsammans väl blandas. Sijn iläggas ett stedblad jäst, och när degen jäst, gräddas den i woffeljernet. Wofflorna bestros med socker och anrättas warma.

544. Socker-Wofflor. Ett halft skåp. fint stört

socker arbetas med en träsked wäl tillhoppa med 6 ägg, hwarefter tillsättes ett halft skåp. godt hwetemiöl och 8 lod skirdt smör, hwilket allt wäl arbetas tillsammans. Smeten gräddas i woffelsern som wanligt; hwarwid iakttages att ei något kommer utom jernet. Dessa wofflor serveras helst kalla.

545. Grädd-Plättar. Ett halftlopp sur grädda wispas tillsammans med ett par näsivar hwetemiöl, 2 hela ägg och 3 äggulor. Om man så will, kan 1 jumfru torinter tilläggas. Gräddas i en plättpanna eller pannakakspanna som wanligt.

546. Socker-Plättar. Ett halft skåp, finstött socker arbetas med en träsked wäl tillhoppa med 6 ägg, tillfika med så mycket hwetemiöl, att det blir en lagom deg. Deraf tagas plättar med en sked, läggas på smordt papper, och gräddas på plåt i lagom varm ugn.

547. Äpple-Plättar. Till ett qwarter söt mjölk eller grädda tages helt litet hwetemiöl, hwarefter 3:ne ägg wispas, och sist iröres ett halft qwarter skirdt smör. Emellertid skalas äpplen och tunna skifwor skaras deraf. Äpple-skifworna doppas först i smeten och läggas sedan i plättpannan en skifwa i hwarje rum, med så mycket smet att rummen bli fulla. Gräddas mörkgula på begge sidor, och anrättas warma, öfwerströdda med socker.

548. Struswor. Sju ägghwitor och en gula wispas wäl tillsammans, hwarefter deri wispas 12 lod florstickadt socker, och sist iröres 12 à 13 lod godt hwetemiöl. En liten kopparpanna med skirdt smör sättes sedan på elden, och när det kokar, slås ett stedblad af nyssnämnde smet uti en tratt med smal pip, hwilken föres fram och åter samt i ringlar så högt öfwer det kokande smöret, att då smeten nedfaller deri, den är smal som ett halnsträ. När struswan är färdigformad och börjar blifwa gulbrun på undra sidan, omvändes den med twenne smala träspadar; när den öfwen är gulbrun på andra sidan, upptages den med samma spadar och lägges öfwer en smal kasse, som är omlindad med grått papper, och tages ei derifrån förrän den kallnat. När smeten är slut, läggas strusworna på anrättningsfatet och öfwerströs med finstött socker.

549. Canapeer. Vanlig smördeg (se No 483) utkaslas för sista gången till halsannan tunn tjoctlek, och skäres på längden i rimför af 3 tunnns bredd. Dessa afskäras sedan med en ståltråd tvärsöfver i skifvor af en dryg knifsbaks tjoctlek, hvilka gräddas på rätar i swag ugnswärme, men så ej ligga så nära hwarandra att de kunna fastna. Serveras 2 och 2 tillsammans med något fint sylt emellan.

550. Smördegstransar. Smördeg utkaslas som föregående, men blott till en dryg knifsbaks tjoctlek, hwaraf med en passande form utskäras små kakor af en thefoppes omkrets, hvilka på midten urtagas med ett horn. Dessa stransar bestrykas nu med äggula som blifwit wispad med litet watten, beströs med stött socker, och gräddas på plåtar i en temligt varm ugn. Dessa bakelser kunna äfwen skäras i andra fasoner, såsom aflånga rimför, liknande små stänger, hvilka wridas några hwarf, sijernor, halsmånar; m. m.

551. Ägg-Bakelser. Åtta äggulor och lika många matskedblad finstött socker arbetas väl tillsammans med en sled åt en led; sedan iröres så mycket hwetemjöl att man väl kan handtera degen, hvilken utkaslas till en fjerdedelstunn tjoctlek, och skäres i hvilka fasoner man behagar, såsom stransar, halsmånar, fyrkanter m. m., och i kanterne ströas här och der, att det blir såsom taggar. Dessa bakelser kolas några i sender, i stirdt smör, hwarwid åttas att intet mjöl medföljer i smöret, till de fått wacker färg, då de wändas på andra sidan. När de äro färdiga, läggas de på grått papper, som insuger flottet, och serveras på fat, öfversirödda med socker.

552. Govåns-Bakelser. Tio äggulor blandas med en hunsfru florsiktadt socker, en hunsfru stirdt smör och litet riswet citronskal, hwartill lägges så mycket hwetemjöl att det blir en lös deg, som utkaslas till en fjerdedelstunn tjoctlek. Vanliga krusade eller andra små bakelseformar smörjas, och passande utaf degen afskurna bitar läggas i dem och gröddas gula. När de äro färdiga, ursjelpas de och anrättas med eller utan sylt uti dem. Öfwanpå syltet kan ock läggas grädda, som med litet socker blifwit wispad till hårdt stum.

553. *Grädd-Bakelser.* Man vispar ett halft slop grädda med en matsked finstött socker till hårdt slum, lägger deruti det risna skalet af en citron, ännu ett par matskedar socker, 6 äggulor, ett halft qwarter hwetemjöl och fäst nedröras ö till hårdt slum vispade äggghwitor, hwilket allt omblandas wäl. Smeten gräddas sedan i wanliga små, med smör smorda bakelseformar, gräddas och bakelsen ser veras varm.

554. *Torra Mandel-Bakelser.* Ett skäl. godt hwetemjöl och ett halft skäl. urtwättadt smör arbetas wäl till sammans, hwarefter iblandas tre fjärdedels skäl. finstött socker, 4 lod stollad och finstött sötmandel jemte några bittra, och 2 äggulor, hwilka äfwen kunna uteslutas. Denna smet strykes i wanliga små formar, som gräddas på en plåt i swag ugnswärme.

555. *Sprits-Bakelser.* Sedan ett halft slop mjölk med litet kanel och citronskal infokat till hälften, tillägger man 12 lod smör, och arbetar deraf med nödigt hwetemjöl en stadig deg öfwer lindrig koleld. När degen lofnar från botten af kastrullen aflystes den, och då den derefter kallnat inarbetas efterhand 8 hela ägg och 8 gulor, hwarefter degen lägges i en sprits, och tryckes derigenom, under ständig omwridning i wackra fasoner, såsom snåder, m. m. på mjölade plåtar eller med smör besmordt papper, hwarefter bakelsen besrös med hackad och rostad sötmandel eller öf gräddas utan sådan.

556. På annat sätt. Tio lod twättadt smör, 6 lod socker, och det gula skalet af en citron sättas på elden med ett halft slop-watten, och då det uppfokar arbetas det med nödigt hwetemjöl till en stadig deg. När den lofnar från botten aflystes den, och då den kallnat, inarbetas efterhand 8 ägg, hwarefter degen lägges i en sprits och behandlas som föregående.

557. *Mandel-sprits.* Ett halft skäl. skalad sötmandel med några bittra slötes fint med hwitan af ett ägg, och deri inarbetas 8 lod storsiltadt socker och 2 m. äggghwitor. Sedan denna massa pått litet, tryckes den genom en sprits som föregående. Äfwen kan deraf göras små bullar som sättas på smordt papper att gräddas gub

afslga. När de äro gräddade, skola de ställas från papperet medan de äro warma.

558. SocKerspån. Fjorton äggulor röras tills de tjodna, hwarefter inröres 12 lod florsiftadt socker, tills det smälter och sist inarbetas 12 lod godt hwetemjöl. Blandningen utbreddes till en dryg kniferyggs tjocklek på en med war beskruten plåt och insattes i swag ugnswärme att gräddas. Bakelsen skäres sedan i hwilken fasen man behagar och kröses öfwer en kasse, men detta skall göras hastigt, ty om den kallnar låter den ej krösa sig.

559. På annat sätt. Tio ägg wispas tillsammans med tressjerdedels stålsp. florsiftadt socker; och när det börjar hwitna, röres tressjerdedels stålsp. hwetemjöl. Sedan som föregående.

560. På annat sätt. Åtta äggulor wispas tillsammans med 3 tunnfrur florsiftadt socker, hwarefter tillägges 3 tunnfrur stirdt smör, ett halft qwarter hwetemjöl och litet riswet citronskal. Sedan som föregående.

561. Mandelspån. 12 lod sötmandel med några bittra ställas och stötas fint, hwarefter tilläggas 4 äggulor, 1 hwita, 8 lod florsiftadt socker, 1 matsked stirdt smör och så mycket hwetemjöl att det kan handteras på bordet. Sedan allt detta är wäl sammanblandadt, utfaslas det tunnt, och rinsas skäras deraf till 2 fingers bredd och 4 tumms längd, hwilka insättas på papper att gräddas. Då de äro gräddade, frändrages papperet i ugnsminnen, cu rünfa i sender uttages och kröses öfwer en kasse.

562. På annat sätt. Till ofwannämnde blandning tillsattes ej mer än 3 å 4 matskedar hwetemjöl. Smeten utbreddes på oblater af ofwannämnde storlek och gräddas, med underlagdt papper, öfwer läppar i ugnen, sedan dessa först blifwit upphettade. Då mandelspånen är gräddad, kan den besstrykas med hwit glasyr och besströs med kulört strösocker, samt åter insättas i ugnen att torfa.

563. På annat sätt. Ett halft stålsp. ställad och

finstött sötmandel med några bittra, ett halst skålp. socker, 3 ägg och det gula skalet af en citron sammanblendas wäl. Denna smet utbreddes på en med hwitt wax smord plåt till en drög knifsbaks tjocklek, och insattes i swag ugnswärma. När smeten är halfgräddad, störas den efter den form man will gifwa bakelserne, och sedan den är fullgräddad lösas de och fröas öfwer kastwel.

564. Kanelspån. 10 lod socker, 10 lod sötmandel med några bittra, och ett halst lod kanel, allsammans finstött, arbetas wäl tillsammans med 8 äggulor. Smeten strykes på oblat, klippt i passande rutor, hwarwid afskäras att den ej rinner omkring, och gräddas i tårtpanna, med starkaste wärmen öfwanpå. Fröas sedan öfwer kastle, som wantligt.

565. Citronspån. Till ett halst skålp. florfladt socker tages fasten efter en citron och så många äggwhitor, att det blir som en smidig deg. Gräddas med oblat under, på plåtar i swag ugnswärma.

566. Krokan. 2 skålp, sötmandel jemte några bittra skalas och slötas fint tillsammans med 4 äggwhitor, och i denna massa inarbetas sedan det risna skalet af 2:ne citroner, 2 skålp. florfladt socker och ytterligare 5 äggwhitor, en i sänder. Sedan blandningen en stund stått på elden, uti en kastull, att under jemn omröring litet torka, tages en del deraf och utkastas till en tunn botten, efter anrättningsfatets storlek, och derpå uppviskas kanterne till ett tvärsingers höjd. Det återstående af degen trycks genom en sprits så att deraf formeras små kranfar, eller också kan degen utskäras i andra passande fasoner. Sedan allt detta är gräddadt i lagom varm ugn, på smorda plåtar, med papper under, lägges först botten på anrättningsfatet, och bestrykes med något finare sylt, t. ex. af hallon eller försbär, och omkring kanterna af denna botten fällas kranfarnes kant kant öfwer hwarandra med karamellsocker (se N:o 577), så högt som man will hafwa krockanen. Det hela kan formeras till utseende af ett torn, en pyramid, o. d. I stället för kranfar eller jemte desamma kan man äfwen hafwa andra fasoner, som motswara ett dylikt utseende. Öfwerst i krockanen kan äfwen sättas en liten blomqvist.

567. **Mandel-Bisquit.** Tre fjerdedelß stålþ. sötmandel och ett fjerdedelß stålþ. bittermandel slötås fint med 2:ne äggwhitor. Emellertid wispas 8 äggulor med 1 stålþ. florsiftadt socker och dertill blandas 12 till stum wispade äggwhitor; den sötta mandeln iröres och sist 4 lod fint hwetemjöl. Af denna smet tages små plättar eller andra fasoner, som gräddas på plåtar med papper under eller utbredeß smeten på papper, och släres sedan den är gräddad i hvilka fasoner man behagar, eller öses den i små dertill gjorda papperklädor, hvilka öfversiktas med socker och gräddas.

568. **Bisquit på annat sätt.** Tolf äggwhitor wispas med stålwisþ till hårdt stum, och deri nedröres först 10 äggulor, sedan 12 lod florsiftadt socker och 12 lod hwetemjöl. Smeten öfverslörös sedan den är utbredd, med i tunna skifwor fluren mandel och florsiftadt socker, och gräddas som föregående.

569. **Kärn-Bisquit** Ett halft stålþ. torkade nätkärnor och 3 lod bittermandel slötås med litet äggwhita. Emellertid wispas 6 äggwhitor till hårdt stum, och deruti nedröres först 3 wispade äggulor, sedan ett halft stålþ. florsiftadt socker och den sötta kärnmassan; sist siktas deröfver, under lemn omröring, 4 lod hwetemjöl. Gräddas i lädor, eller som föregående.

570. **Grädd-Bisquit.** Tio äggwhitor wispas till hårdt stum, och deri inröres 6 lod florsiftadt socker, 10 lod hwetemjöl och sist ett och ett halft qwarter grädda, som blifwit wispad till stum. Gräddas i lädor eller som föregående.

571. **Lätt Bisquit.** Tio äggwhitor wispas till hårdt stum med en stålwisþ, och deri inröres först gulorna, sedan tre fjerdedelß stålþ. florsiftadt socker, och ett fjerdedelß lod riswet citronskal. Massan wispas nu åt en led i en fjerdedelß timma, hwarefter tre fjerdedelß stålþ. hwetemjöl iröres med en träspade, eller så mycket att det blir en stadig deg, då den, i små plättar af wanlig bisquitform, lägges på smordt papper, öfverslörös med florsiftadt socker, och gräddas tills de erhålla sin wanliga gulbruna färg.

572. **Glaserad Bisquit-Confekt.** Af Bisquit-kaka (se No 532) skäras rutor eller skifvor i hvilka fasoner man behagar, och doppas i den wid No 533 beskifne glasuren. Vill man hafwa gul glasur, kan till de nämnda ingredienserna läggas litet riswen choklad. I sednare fallet beslås konfekten med gult, eljest med annat färgt eller och endast med hvitt strösocker, och insättes i ugnen att glasuren får torka. Äfwen andra, här ofwan beskifna bisquitblandningar kunna, härtill användas, och, då de äro skurna i de fasoner man önskar och gräddade, på nämnde sätt glaseras.

573. **Torra Marenger.** Tolf äggwhitor vispas till hårdt skum, hwari inröres 1 skåp. florstekt socker, och 6 lod finfluren sötmandel; sist pådrypes 6 droppar cedroesens. Då detta är väl sammanblandadt, tages deraf med en stek bollar af dryga hönsägg storlek, hvilka läggas på smordt papper, öfversodras, hwarwid det soker, som faller bredwid på papperet, bortblåses och sättas på plåtar att torka i mycket swag ugnswärme under jemn uppsigt.

574. **Lösa Marenger.** Tio äggwhitor vispas till hårdt skum, hwari inröres 20 lod florstekt socker, jemte 5 droppar cedroesens. Deraf tages med en stek ovala bollar, mindre än föregående, hvilka sättas på ett slätt bräde, med papper under, öfversiktas med socker, som bortblåses från papperet, och insättes i mycket swag ugnswärme. Då de ofwanpå erhållit en ljusgul färg, lösas de från bräderna, och på undra sidan uttages med en thesked något af den lösa smeten, och de förwaras sedan på ett tort ställe. Då de skola anrättas, fylles hwarannan boll med något finare sylt, och en annan trycks derpå, så att 2:ne tillsammans utgöra en mareng. I stället för sylt kan man äfwen taga grädda, som med ett par droppar cedrool'a eller litet vanili, blifwit vispad till skum och lagd på en tagelsl att afrinna. Marengerne anrättas något högt på sitt fat.

575. **Mandel-Marenger.** Tolf lod sötmandel ställas och sötas fint med litet äggwhita. Under tiden vispas 8 äggwhitor till hårdt skum, hwari inröres 8 lod florstekt socker. Detta äggwhitskum sättas helt litet på

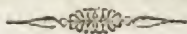
elden, och aflustes då och då, under jemn omröring, hwar-
wid äfwen mandelblandningen tillägges. Af smeten tagas
bollar, hvilka gräddas som föregående, med eller utan
spänning.

576. Vanilj. Maren ger. Åtta äggwhitor wispas
med en bit vanilj så länge, tills de fått smak deraf, hwar-
efter den borttages, och sedan iröres ett halft skålp. flor-
sittadt socker. För öfrigt som föregående.

577. Karameller. Socker kokas med litet wate-
ten på ei för stark eld och under beständig omröring
(emedan det eljest widbrännes) så länge, tills det kan dra-
gas i trådar. Man neddoppar då en pinne deruti, och
sedan uti kallt watten. Din då det socker, som fastnat
på pinnen och i wattenet blifwit affylldt, är hårdt som
glas, så är karamellsockret färdigt; i motsatt fall kokas
det så länge, tills det håller detta prof. Då tillsätts
några droppar cedro- eller annan fin esens, hwarefter
sockret upphålles på en ojad marmor- eller tålgstensskifwa,
eller blek- eller kopparsplåt, hwilketdera som bäst är till-
hands. Upphållningen måste ske hastigt, och skulle mas-
san stelna innan alltsammans är afhäldt, så måste man
åter med litet watten smälta det som är qwar. Då sock-
ret är upphäldt, skäres det med knif i hvilka fasoner
man vill, och brytes derefter sedan det kallnat. Äfwen
kan man deraf rulla aflånga karameller, hvilka och fun-
na wridas i spiralforn, eller huru man behagar. Citers
som hwitt finare socker, eller brunt kandissocker nyttjas,
bli karamellerna hwhita eller bruna. De kunna och bli
röda medelst tillblandad berberisfast, wid sockrets kokning.

578. Sockerbröd. Åtta äggwhitor wispas till
hårdt skum, och deri iröres ett halft skålp. florsittadt
socker, sedan gulorna och till 1 skålp. hwetemjöl, eller så
mycket att deraf blifwer en stadig deg, hwaraf tagas små
runda kaker af en silfwer-riksdalers storlek, som gräddas
på plåt, med smordt papper under.

579. På annat sätt. Samma blandning som
till bisquit No 568, men utan mandel, behandlas på
ofwanstående sätt, eller tryckes genom en sprits i hvilka
fasoner man behagar, hvilka öfversirös med socker.



Crémer och Creme-Gelée.

580. *Chokolad-Bubbert.* 6 lod chokolad kokas väl med 3 lod florsiktadt socker uti 2 à 3 jumfrur watten. Uti halfannat qwarter grädda wispas en hand full hwete-mjöl, hwartill läggas 4 lod färsst smör, hwilket under jemn wisping kokas till en tjock gröt; den kokade chokoladen blandas dertill jemte 6 äggulor. Då detta kallnat, iröras hwitorna, som förut blifwit wispade till ett hårdt skum, jemte något finflött vanili. Massan hålles i ett papande kärl, som insättes i lindrig ugnswärma. Serveras kallt, och beströs med socker.

581. *Mandel-Bubbert.* Ett fjerdedel skälp, skallad och finflött sötmandel jemte några bittermandlar sammanblandas med 6 wispade äggulor, hwartill sedan wispas ett halft slop sot mjölk, liter i sänder, att det ej klumpar sig. Ristwet citronskal och socker tillägges, hwarefter förfares på ofwanstående sätt.

582. *Casse-Creme.* Ett halft slop sot grädda uppkokas och slås öfwer en jumfru kassebönor, som blifwit brända gulbruna. Den betäcks derefter väl med lock tills den kallnat, hwarefter den silas i en kastrull och uppblandas med 10 äggulor samt socker efter smak. Kastrullen sättes på elden, och blandningen wispas flitigt, tills den börjar koka, då den aflystes, men wispingen fortsar tills mesta bettan är afgången. Serveras kall på fat eller i koppar.

583. *The-Creme.* Beredes på samma sätt som föregående, utom att theet kokas jemte gräddan.

584. *Mandel-Creme.* Ett halft skälp, skallad och finflött sötmandel jemte några bittermandlar kokas med ett halft slop sot grädda, jemte skalet af en citron och socker efter smak; silas derefter och ställes att kallna. Emellertid wispas 3 à 4 äggulor med litet potatesmjöl och slås till den kallnade blandningen, som sedan åter uppkokas. Sedan den väl stadgat sig, upphålles den på sitt fat och garneras med sot grädda.

585. **Chokolad-Creme.** 8 lod riswen, ofodrad chokolad upplöses öfver elden i 5 å 6 jumfrur söt grädda, hwarefter tillsättas 8 äggulor, 1 quarter söt mjölk, litet citronskal och 12 lod socker, hwilket under flitig wispning uppfokar på frisk eld, hwarefter det aflystes och med wispingen fortsättes tills hettan är afgången. Serveras kall och garneras med gräddstump och bitter-bisquit.

586. **Bisquit-Creme.** Ett slop grädda uppfokas jemte skalet af en citron och tillräckligt socker. Då gräddan fått smäl, tillägges ett fjerdedels stälp. finstött bisquit och 4 äggulor tillwispas; efter aflyftningen wispas ännu tills hettan är afgången. Serveras på fat, garnerad med bisquit.

587. **Swit Gräddmos.** Ett halft slop söt grädda uppfokas med socker och skalet af en citron, hwari läggas 8 hårdt wispade äggwhitor. Under kokningen wispas flitigt, hwilket äfwen fortsättes sedan cremen är tagen af elden och tills mesta hettan afgått. Serveras kallt och garneras med syltade bär.

588. **Citron-Gröt.** Ett quarter win och lika mycket watten sättes på elden att koka, hwarefter riswet hwetebröd och socker efter smäl ilägges, jemte skalet af en citron, afriswet med socker, och saften af 2 citroner. När det kokat litet, afredes det med 3 hela ägg och 3 äggulor; då det börjar tjockna, lyftes det af elden och röres tills det fallnat. Anrättas på fat och garneras med syltade bär eller pomeransskal.

589. **Citron-Creme med Win.** Till det gula afrisna skalet, äfwen som saften af 3 citroner wispas 15 äggulor, jemte 6 jumfrur Rehnst eller Franskt win, samt socker efter behag; detta kokas under ständigt wispande tills det blifwer tjockt, då det tages af elden, men wispingen fortfar tills mesta hettan är afgången. Anrättas på fat, garneradt med syltade pomeransskal.

590. **Creme af Wärmos.** Söt grädda wispas med socker och riswet citronskal till ett hårdt stum, hwar-

efter iröres mos af hvilka slags bär eller frukter som helst, och då det är väl blandadt, garneras med bisquiter eller fyltade bär.

591. *Creme af Bär-saft.* Saft af hvilken sort bär man behagar, uppblandad med watten och socker efter smak, ställes att koka med litet kanel och citronskal, hwarwid observeras, att alla cremes med safter eller bär böra kokas i sten- eller malingrytor, emedan de eljest förlora sin färg. När det kokar upp, stummas väl, hwarester wispas litet förut blött potatesmjöl, tills cremen blifwerlagom tjock, då den aftages under fortsärande wisping tills mesta hettan är borta. Serveras kall på fat, garnerad med gräddskum.

592. *Äppel-Creme.* Skalde och i stiswor sturra äpplen, sönderkokas lyft med litet watten och tillräckligt socker till mos, hwarester de framas genom durkslag och ställas att kallna. Söt grädda, till lika qwantitet som moset, wispas derefter, jemte socker, till ett hårdt skum och iröres i moset. Serveras på fat, garneradt med sockerbröd.

593. *Äppelmos med Grädda.* Äppelmos göres såsom föregående, med litet citronskal och Granstwin ibland, upplägges på fat, garneradt med gräddskum, och serveras med söt grädda och socker.

594. *Smultron-Creme.* Tre stöp nyplockade smultron sönderstötas och framas genom hårdut. Tillräckligt socker lägges i en malingryta med litet watten, och dertill hällas de silade smultronen att koka tills massan blir tjock som gröt, då den upptages att kallna. Tre qwarter söt grädda wispas med socker till ett hårdt skum och iblandas i smultronmassan. Aurättas på fat, garneradt med fyltade smultron.

595. *Ballon-Creme.* Saften af rensade och sönderframade ballon silas genom hårdut, och kokas med 8 äggulor, risivet citronskal, socker och söt grädda, tills det blir tjockt. Serveras kall, garnerad med fyltade ballon.

596. *Glaserad Creme.* Sedan 8 äggulor, 12 lod socker, 1 quarter mjölk, 1 quarter grädda, och ett risvet citronskal blifwit väl sammanvispade i en kastrull, ställes det att uppfoka, hwarvid vispas slitigt. När cremen börjar tjockna, toges den af elden, och de under tiden till hårdt skum vispade äggwhitorna blandas deri, hwarefter cremen uppslås på sitt fat, öfverströs tjoct med florsocker, och sättes i swag ugnswärme att glaseras. Äld uttagandet kan en glödgad eldskuffel hållas deröfver, för att göra sockret ofwanpå såsom en karamell.

597. *Mareng-Creme.* På samma sätt som föregående, med den stillnad att de till skum vispade äggwhitorna, i stället att iröras, här bredas öfver cremen, blandade med socker; hwarefter ännu mera socker öfverströs och cremen glaseras.

598. *Crème Brulée. (Bränd Creme.)* Tio lod socker smältas i ett par stedblad watten och sättes på koleld i en malingryta att det blir gulbrunt, hwarvid omröres väl att det ej brännes; derefter tillsås ett halft slop grädda, hwilken bör straxt uppfoka, och när sockret är smält deri, ställes det att kallna, hwarefter invispas 5 äggulor och 2 hwitor. Massan hålles nu i en liten kastrull, som sättes i en större med watten att sagta foka med lock öfver, hwarpå något glöd lägges. Man bör noga efterse, när den är väl sladnad och då lyfta den af elden. Serveras på fat.

599. *På annat sätt.* Ett halft slop mjölk och lika mycket sot grädda kokas med 8 lod socker och 8 äggulor; 2 lod brynt socker, upplöst med litet watten iblandas, jemte 15 cedrodroppar; när cremen väl sladgat sig, upphålles den på fat och serveras kall.

600. *Vanilj-Creme i form.* Ett slop grädda uppfokas med en bit vanilj och socker, hwarefter 10 äggulor och 3 hela ägg invispas, och blandningen silas. Den hålles derefter i en med stirdt snör helt tunnt snörd form, som sättes i marienbad (det vill säga i en kastrull eller kittel med kokande watten, och eld ofwanpå locket). Så snart den sladgat sig, upptages den att kallna och uppsjelpes på fat.

601. *Orange-Creme i form.* På samma sätt, 3 stället för vanilj tages en thested orangedroppar, och litet riswen citron.

602. *Grusen Grådd-Creme.* Man visprar tjock, söt grädda till ett hårdt skum, och lägger deri hvilket slags sylt som helst, håller det i en form, som förut är gniden med en i matolja doppad lapp, och sätter formen att frysa i sönderhackad is, hwartill litet salt är blandadt. När cremen skall anrättas, doppas formen hastigt i hett watten, hwarigenom cremen lossnar. Den upphjelpes på fat och garneras med sockerbröd.

603. *Blanc-Mangé-Creme.* Hårtill tages substans af husblås, björthorn eller kalfsfötter (se nedan för *N:o 612—614*) ett halft slop tjock, söt grädda wispas med litet socker till hårdt skum, och dertill blandas förutnämnde substans, jemte 3 å 4 droppar cedro-essens och en jumfru riswet socker, hwarefter cremen, sedan den slätt att slyfna, serveras på fat, garnerad med klara försbär. Riswen kan den hållas i form, som förut gnides med en i matolja doppad lapp, att den må släppa, när cremen upphjelpes. Den bör då förut slå ett par timmar i kallt rum att slyfna.

604. *Gul Blanc-Mangé.* Färgas ljustgul med tillsats af brynt socker. Eljest som föregående. Vanilj kan nyttjas i stället för cedro-essens.

605. *Röd Blanc-Mangé.* Färgas röd med carminpulwer, eller röd färgkula som köpes hos sockerbakare. Eljest som föregående.

606. *Blanc-Mangé-Frufter.* Oswanbestrifne blandning hålles i dertill gjorda tennformar, fastsättrade såsom windrukwer, citroner, päron och flera slags frukter. Färgas somliga gula, somliga röda på oswanbestrifne sätt, citrongula med saffran, o. s. w.

607. *Chokolad-Blanc-Mangé.* Ett halft slop tjock söt grädda wispas jemte socker till hårdt skum, dertill hålles ett gwarter upplöst geléesubstans (se *N:o 612—614*), och 8 lod chokolad, som blifwit upplöst i 3 jum-

ftur söt grädda. Är blandningen ej nog söt, tillsättes mera socker. Den hålles sedan i form, hwarefter förfäres som wid No 603.

608. Marasquin-Crème. Ett halft slop tjock, söt grädda vispas till ett hårdt skum, hwari lägges 6 lod störlitadt socker, 3 matskedblad marasquin, samt substans af husbloß (se No 612) som blifwit blandad med en junistru varm misölt. Anrättas på fat, och garneras med små knoppar af samma crème, hwilka bestrykas med tób saft att de få utseende af silultron.

609. Vanilj-Crème i Koppär. Ett halft slop grädda kokas med en bit vanilj och tillräckligt socker, tills den fått smak deraf, hwarefter 6 äggulor vispas, cremen silas och slås i kopparne, som slås i en kastull med så mycket kokande watten, att det räcker till något öfwer hälften af kopparnes höjd; ett lod pålägges med eld öfwer, och aktas höga, att cremen ej kommer i koking, hwatföre tidigt skall efterses om den är sladnad.

610. Karamell-Crème i Koppär. En matsked socker, litet watten och riswet citronskal kokas tills det börjar brynas. Emellertid kokas ett halft slop grädda med socker och litet citronskal, hålles till det brynadt sockret och silas. Då det kallnat vispas 6 äggulor, hwarefter det hålles i koppär och behandlas såsom föregående.

611. Orange-Crème i Koppär. Ett halft slop grädda kokas med tillräckligt socker, jemte en desertsked orangeblommor, och när det kallnat, blandas dertill 6 äggulor, hwarefter blandningen silas, hålles i kopparne och slås i mariebad, såsom föregående.

612. Substans af Husbloß till Gelée. Klar och ren husbloß väljes; den som är i form af lyra, anses för bäst. Den bultas tunn som en hinna, lägges att blötas i brunnswatten, och kokas sedan sagda i lagom watten tills alltsammans är smält. Den silas derefter genom silouf, utan att pressas. Till ett halft slop af hwad fastblandning som helst tages 4 bitar husbloß.

613. Substans af Hjorthorn. Till 1 skåla. Hjorthorn tages en kanna friskt brunnns- eller kallvatten, som kokar lyft i 12 timmar, hwarwid noga efterses att det ej brännes. Silas derefter genom silduk, hwarwid det tunna urwrides, men ej för mycket att substansen blir oklar. Då den stått till andra dagen, är den färdig.

614. Substans af Kalkfötter. Väl ställade kalkfötter kokas i watten till en hård substans, plummas väl wid första uppkokningen och silas genom silduk.

615. Switt Hjorthorns-gelé. Saften ur 6, och det tunna skalet af 2 citroner, ett stycke finstött socker och ett halft stop brunnswatten blandas väl tillsammans, och sedan man smakat om det är lagom sött och surt, lägges ofwanbeskrifna substans (N:o 613.) deruti. Då detta kokar, isläs ett par till stum wispade äggwhitor, hvilka väl omröras, så att äggwhitan blandar sig med geléet och drager åt sig allt grumlet. Derefter aflystes den, geléen silas flera gånger genom ylleduk, tills den blifwit fullkomligt klar, hwarefter den hålles i geléskål och serveras sedan den stelnat.

616. På annat sätt. Till en butelj Rhenskt win, saften efter 5 citroner, och en bit kanel tages socker och hjorthorns-substans efter behof, och behandlas som ofwanstående. Dessa geléer kunna äfwen, sedan de blifwit klara, afslås i forin, och sedan de stadgat sig, uppsjelfpas på anrättningsfatet. Dertill fordras dock något större quantitet af substans.

617. Rött Hjorthorns-gelé. Beredes på samma sätt som begge föregående. Då den första gången uppsilås, tillsläs några stedsblad berberis-saft, för att färga den röd.

618. Gult Gelé. Kokas som N:o 615 och klaras med äggwhitor. Då den blifwit tillräckligt silad, wispas dertill 6 äggulor, hwarefter den åter sättes på friskt eld att hastigt uppkoka och wispas derunder starkt, hwilket efter aflyftningen fortsättes tills mesta hettan är borta. Serveras kall i geléskål.

619. **Krusbärs-Gelé.** En kanna krusbär och 1 quarter hallon sönderkramas och pressas genom en tät dul, så att saften blir klar. Emellertid kokas halftannat stälp. socker till sirap och blandas med bärsaften. I denna blandning lägges substans af hjorthorn eller husbloß (N:o 612, 613), jemte saften ur 1 citron och mera sött, om det behöfs; under kokningen klaras med äggwhitor, som ofwan är sagdt, och då geleen är klar, affilas den i en med sin matolja smord form. För att bättre sietna kan formen klappas omkring med en massa af slött is. Stjelpes sedan på fat och anrättas.

620. **Smultron-Gelé.** Tillagas på samma sätt af smultron.

621. **Ananas-Gelé.** 1 à 2 Ananas skalas som äpplen, kåras i tunna skivor, kokas i en kastrull med ett halfstopp watten, öfwer sagta eld, tills en tredjedel deraf infokat, och silas genom florsil. När det kallnat, tillsättes nödig substans, helst husbloß, och till sirap kokadt socker, jemte saften efter twenne citroner. Behandlas för öfrigt som föregående.

622. **Citron-Gelé.** Till det gula skalet af 4 citroner, afriwret med socker, och saften efter 10 citroner, samt 1 junfru rhenskt win (hvilket äfwen kan uteslutas) tages 1 stopp watten och tillräckligt socker, hwarefter lägges substans (N:o 612—614). Kokas, klaras med äggwhitor, och silas såsom wanligt. Serveras i geleeskål.

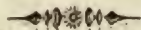
623. **Citron-Gelé i Skål.** Citroner kyswas itu på längden, allt innannmäte uttages, hwarefter de fyllas med ofwanbestrifne citron-gelé, och ställas i god ordning på anrättningsfatet.

624. **Gelé med Champagnewin.** Till wanlig substans slås 1 buteli champagnewin samt 10 à 12 orange-droppar, jemte tillräckligt socker, förut kokadt till sirap. Behandlas såsom wanligt. Affilas i form och serveras på fat. På samma sätt tillredas geléer af hvilka slags winer som helst, då citronsast nyttjas iället för orange-droppar.

625. Ägg-Gelé. Till ett halfpöy substans af kalfsfötter (N:o 614) tages litet kanel och 1 thesked finstöt kardenummna, jemte tillräckligt socker. Då det uppfokar, iwisps 10 äggulor, jemte 8 à 10 cedrodroppar, hwarstera det silas, hålles i form, och upphjelpes på fat, då geléen kallnat.

626. Frukst-Gelé. Dertill kan tagas saften af hvilken slags frukt eller bär som helst, såsom apricoser, päron, hallon, smultron, o. s. w., med mer eller mindre socker, allt som frukterna eller bären äro sura. Är det frukter, böra de först sönderkläras och kokas med socker och watten ett par timmar, och saften derefter utkamas och silas. Behandlas i öfrigt såsom ofwan är beskrifwet (N:o 615 och flere).

627. Mandel-Gelé på Kalfsubstans. Till ett halft skåp, skålad och finstött sörmandel jemte något bittermandel tages 3 qwarter söt mjölk, det gula skalet af en citron, samt 6 à 8 kardenummor. Deruti lägges wäl silad substans af kalfsfötter, och då det kokat tillräckligt, silas det genom en servet i form, hwarwid musten ur mandeln wäl urwrides. Anrättas på fat.



Glacer.

628. Glaceberedning i allmänhet. Då blandningen till den glaze man will bereda, är kallnad, lägges den i en frysdosa af tenn, försedd med ett tätt slutande lock, som bör kunna tillskruwas. Dosan nedfättes i ett ämbar eller wanlig hink, som bör wara omkring 6 tum högre och 4 tum widare än dosan. Runder omkring dosan skall packas flere hwarf sönderbultad is, och emellan hwarje hwarf strös salt. Blandas salmiak och salpeter bland saltet, så förökes kylan. Is och salt packas så högt att dosan blir alldeles betäckt, hwarwid tillses att locket tillsluter så noga, att ingen wätska kan intränga i dosan. Sedan det så slätt 1 qwarter rimma, borttages isen så mycket att locket kan aftagas, glacebland-

nungen bitshålles, locket påsättes åter, och dosan wrides nu hastigt fram och tillbaka. Det är nödvändigt att då och då öppna locket, och med en i fason af stöfwel gjord trädspade lossa hwad som kan fastna wid dosans botten och bräddar, att blandningen ej må blifwa grymig, hwilket skulle göra glacen oansenlig. När den är frusen så hårdt man önskar, aftappas hwad som smält till watten af isen genom ett i botten anbragdt tapphål, men dosan får quarstå i isen tills aurrättning skall ske. Då den serveras, öses glacen med spaden i härtill bestämda koppar eller kristallglas, hwilka förut böra stå på is att kylas. På detta sätt beredas alla här nedan anförda glacer.

629. Grädd-Glace. Ett slop söt grädda uppkokas jemte 12 lod socker. Emellertid wispas 8 ägg wäl, och sedan 2:ne med socker afrisna citronskal äro tillagda, hålles dertill den kokta gräddan, under stark wispning. Denna blandning sättes på elden att under ständig wispning upphettas, men ej koka, hwarefter den aflystes och flere gånger silas genom härål. När blandningen hålles i dosan, kunna några få droppar marasquin tilläggas.

630. Vanilj-Glace. Beredes som förestående, med den skillnad, att en skida vanilj ilägges i gräddan då den uppkokas, och att ingen esens får tilläggas då blandningen hålles i glacedosan.

631. Chokolad-Glace. Till ett halfslop söt mjölk och 1 quarter grädda riswes 10 lod osötrad chokolad, hwartill lägges 20 lod socker och 1 theffel stött vanilj. Sedan detta kokat en stund hålles det öfwer 6 wispsade äggulor och sammanwispas wäl med dem, hwarefter blandningen åter ställes på eiden att under wispning upphettas, silas flere gånger genom härål, och nedfrysas då den kallnat.

632. Smultron-Glace. 1 slop friska smultron sönderframmas och pressas genom en linneduk. Dertill blandar man ett halfslop söt grädda, som förut under omwisping blifwit kokad med 12 lod socker och 8 äggulor. Till denna blandning håller man ytterligare ett glas godt rheniskt win, silar allsammans och låter det nedfrysas.

633. *Hallon-Glace.* Mensade hallon sönderkramas och pressas genom en tät silduk; en tjock sockerlag kokas och blandas efter smak till den silade hallonsaften. Nedfrysas som vanligt.

634. *Förskåars-Glace.* På mogna och friska förskåar borttagas stielkar och stenar, hwarefter de gifvas ett uppkok med fierdedelen af sin wigt socker, pressas genom härfil, och uppblandas sedan efter smak med tunn sockersirap. Under tiden stötas en hand full förskåarsstenaar, jemte saften af en citron, för att utdraga saften; detta hålles till förskåarsaften, och sedan förfäres som vanligt.

635. *Äpple- och Päron-Glace.* Goda äpplen eller päron skalas, stäras i tunna skifwor, och kokas till mos, som pressas genom härfil och blandas med en under tiden kokad sockersirap, hwartill tages lika mycket socker som frukten väger. Saften af en citron tillsättes och massan nedfrysas som vanligt.

636. *Ananas-Glace.* Ett skåp. socker kokas tills deraf kan dragas fina trådar mellan fingrarne; deri lägges det risna skalet af en friskt ananas, jemte frukten, sturen i skifwor. Efter ett par timmar, då sockret hunnit så smak och lukt af frukten, tillblandas saften af 1 à 2 citroner, hwarefter alltsammans pressas genom härfil så att så mycket som möjligt af den köttiga frukten medföljer. Nedfrysas som vanligt, sedan litet watten är tillblandadt.

637. *Mandel-Glace.* Tolf lod sötmandel och något bittermandel stötes med litet watten och socker, utspädes sedan med ett qwarter mjölk och 2 lod orangeblomwatten, hwarefter massan pressas genom silduk. Emellertid uppkokas ett halft slop grädda, mandelmjölkens iröres i densamma, och efter ett lindrigt uppkok ställes blandningen att kallna och nedfrysas.

638. *Creme-Glace med Marasquin.* Ett slop sot grädda sättes att koka. Under tiden wispas 6 ägghwitor till hårdt skum, hwari iröres 4 äggulor och ett halft skåp. florstickadt socker. Denna blandning hålles

till den kokande gräddan under jenn wisping; och sedan massan kokat sinätt, tages den af elden, drifwes genom härsl och hålles i glacedosan då den kallnat, hwarwid så mycket marasquin tillslås att glacen får tillräcklig smak deraf.

639. *Crème-Glace med Vanilj.* Beredes som förestående med uteslutande af marasquin, och med den skillnad att en flida vanilj lägges i gräddan, då den sättes på elden.

640. *Win-Glace.* Det gula skalet af 2 citroner lägges 1 à 2 timmar i 3 qvarter watten, hwartill frammas saften ur 6 citroner, att inga kärnor medfölja och 1 skåp. socker ilägges. När sockret är väl smält slås citronwattnet, 4 till flum wispade äggwhitor tillblandas under beständig omröring, och när det är färdigt att slås i glacedosan, tillsättes 3 qvarter win.

641. *Punsch-Glace.* En tunn sirap kokas af halstannat skåp. socker med litet watten, hwari läggas citronskal och citroner till lika qwantitet som i nästföregående, hwarefter något mera watten tillsättes, och alltsammans slås genom härsl flera gånger. Medfrysas som vanligt, och först då glacen är tillräckligt frusen, tillsättes 1 qvarter arrack jemte 2:ne till hårdt flum wispade äggwhitor, som väl nedarbetas. Om arracken tillsättes för, skulle det hindra frysningsen.

642. *Citron-Glace.* Tillagas såsom ofwanslående, likväl utan arrack och med något mer citroner.

Compotter, Sylter och Syltgeléeer.

643. *Apple-Compott.* Äpplen, som ej äro mycket fura, stäras midt i tu, och kärnhuset borttages noga, hwarefter äpplena sönderstäras och läggas genast i friskt watten, att de ej må rodna. När alla äro söndersturna, läggas de i en kastrull, deri ett stycke socker blifwit upplöst i litet watten, jemte en bit citronskal att koka på sagta eld tills

de blifwa något mjuka, hwarester de upptagas och lägga på ett flatt fat att swolna och att wattenet må afrinna. Nu lägges ett stycke socker till äppelsaften i syltfitteln och den saft som rinner af äpplena dräbilles afwen. Man låter detta koka, stummar det, och kokningen fortfar på sagta eld, tills såsen liknar gelé och pröfwes på det sätt, att man dropper en droppe deraf på ett knifblad, och om droppan då är seg, så är det färdigt. Äpplena lägga då i den ordning man vill hafwa dem på anrättningsfatet, eller på en affette, och såsen öfverhälls samt ställes i ett swalt rum att stadga sig tills det skall serveras.

644. Compott af fyllda Äpplen. Skalde äpplen koka hela, sedan likwäl kärnhuset och en del af inre köttet blifwit borttaget, såsom föregående. Då det är färdigt, fyllas äpplena med något bärsyft, betäckas med en tunn skifwa af insyltadt pomeransskal och öfvers hållas med en god sockersirap.

645. Äpplen med Gelé. Goda äpplen af någon lös sort skalas, klyfwas, och lägga efterhand i watten, hwarester de koka i sockerlag med litet citronskal såsom ofwansående. Då de blifwit upptagne, infokas såsen såsom ett hårdt gelé och hålles öfwer dem. Anrättas sedan, garnerade med någon slags här eller fruktgelé.

646. Påron-Compott. Goda lösa påron skalas, klyfwas och förwällas tills de kännas mjuka; lägga der efter att koka i wanlig sockerlag med saften af en citron. Anrättas på fat och öfverslås med sin sås, som förut blifwit infokad. Om man vill hafwa dem röda, tillsättes litet försbärsaft.

647. Påron-Compott med Win. Tillredes på samma sätt, blott att godt rödt win slås i såsen, när påronen upptagas.

648. Griljerade Påron. Om man så vill, kan härtill tagas de öfwerblifna påronen af en redan serverad compott. Friska påron skalas, klyfwas och koka som wanligt. En panna sättes derefter på elden, med flött socker och litet watten; påronen lägga deri att brynas, hwarwid aftas att de ej brännas, och när botten börjar brynas, upptagas de och sirapen hålles öfwer dem. I skället

att brynas på detta sätt, kunna de öfverströs med flor-
stiktadt socker och insättas i en måttligt varm ugn.

649. *Rörsbårs-Compott.* På stora, bruna
försbär afflippes hälften af stjälkarne, hwarefter de läg-
gas i kokande sockerlag, och då de fått ett par uppkok,
upptagas de och läggas på anrättningsfatet, då såsen
hälles öfver dem. För att gifwa dem en bättre smak,
kan något hallonsaft eller litet citronskal under koknin-
gen tillsäggas.

650. *Krusbårs-Compott.* Tillredes på samma
sätt af stora och något hårda, röda krusbär. — Äfwen kunna
gröna, omogna krusbär begagnas. Till krusbär tillsät-
tes ej hallon eller citron.

651. *Winbårs-Compott.* Friska, renfäde win-
bär läggas i en tjock, kokande sockersirap och gifwas ett
par uppkok. De uppläggas, och sirapen hopkokad och till
hälften affwalnad hälles öfver dem.

652. *Smultron-Compott med Win.* Bär-
ren läggas i ett stenkärl hwarstals med socker, och häröf-
ver hålles sedan ett godt glas mustatwin. De kokas der-
ester i ett kärl med lock, som nedsättes i kokande watten.

653. *Att sylta Lingon.* Väl mogna och frost-
bitna lingon renfås, stötsas och slås upp på dukslag.
Sedan kokas en tjock sirap af 1 stälp. socker för hwarje
fanna lingon, eller och kan vanlig sockersirap begagnas,
då deraf bör tagas half annat stälp. till hwar fanna.
Då detta väl kokat under skumming, iläggas bären att
smått koka dermed, hwarwid fortfares med skummingen.
Då de äro färdiga och kallnat uppöfas de och förvaras
i burkar.

654. *Att sylta Påron med Lingon.* Goda
syltpäron skalas, hwarwid dock tillses att stjälken qwar-
lemnas, storras och fastas i watten. Väl renfäde lin-
gon kokas tills de fastat sig, hwari päronen läggas att
koka, och då de äro färdiga (de böra ej wara för mycket
mjuka, för att desto bättre hålla sig), upptagas de, och
såsen som blifwit tunnare af den fast päronen gifwit ifrån

fig, infokar tjockare. Då alltsammans kallnat nedläggas päronen i tjenligt kärl att förvaras och säsen hålles öfver dem. Detta tillredningsfätt är mera tärsligt.

655. På annat sätt. Lingonen kokas något, saften urframmas, silas och kokas med socker efter behag under beständig skumning. Efter en stund iläggas goda syltpäron, som blifwit storrade om de äro stora, och kokas till de mjukna. Förfäres i öfrigt såsom wid osvanstående. Serveras med gräddkum.

656. Marmelad af Äpplen. Goda äpplen skäras i tunna skifvor, som sönderkokas och drifwas genom härsl. Moset kokas sedan på sagta eld med socker dubbelt mot dess wigt. Då en droppa af moset, som på försök drypes på ett kallt metallkärl, hårdnar så att den kan skäras med knif, så är det färdigt. Uppöses i burkar och förvaras. — Af de flesta fruktsorter kan man på detta sätt göra marmelad.

657. Att sylta bruna Körbår. Körbären rensas, stenarne urtagas och krossas, och kärnorna fräns siljas. Sin sockersirap till lika wigt med bären hålles i en sten- eller mahugryta (alla sylter af sura bär böra kokas i sådane grytor) att under skumning något hopkoka, hvar efter bären iläggas och koka tills de blifwa klara. Litet förrän de aflystas, iläggas kärnorna. Aflystes och omskafas samt förvaras i burkar.

658. Att sylta klara Körbår. Körbären rensas på samma sätt, och i hvarje bär lägges en kärna. Socker tages till lika wigt med bären, kokas i syltkitteln och skummas tills det är klart, då bären iläggas att koka en fjärdedels timma på sagta eld, då säsen bör vara tillräckligt tjock; men skulle bären förr börja blifwa strekliga, så aftagas de och ställas med sin sås till andra dagen. Då afhålls den och hopkokas tillräckligt samt slås öfver de kallnade bären, som då omsqwalpas, att de blifwa fyllda af sockerlagen. Sedan syltet är kalladt, förvaras det i glasburkar med pålagdt wappapper. — I stället att genast nedlägga körbären att koka i sockerlagen, kan man dagen förut infokra dem hvarstals med sin wigt storstaktadt socker, sedan infoka den saft som af dem vill afsinna och derefter låta bären koka deri. —

Will man wara sparsam, kan man äfwen till klara förs-
bär, i stället för socker, använda sockersirap.

659. På annat sätt. Sedan stenarne äro ut-
tagne, wägas klarbären och lika mycket socker tages. Af
sockret kokas en tjock sirap, hwari bären läggas och sagta
kokas tills de hinna blifwa fyllda af sockerlagen. Under
kokningen skummas de väl, och så snart säfen fått sam-
ma färg som bären, samt är så stadig, att, då en drop-
pa deraf drypes på ett knifsblad, den står stilla och ej
flyter, så tages syltet af elden och hålles i en porcelinskål
att kallna. Efter ett par dagar uppfokas säfen å nyo och
slås öfwer bären. Syltet, kalladt, förwaras i en öfwer-
bunden glåsburf.

660. Att sylta Bigaronger. Bigarongerne
rensas på det sätt att stielarne aflippas på midten, ste-
narne urtagas nått, frophas och kärnorna tagas ur dem.
Socker, af lika wigt med bären, kokas jemte hälften af
kärnorna i malin- eller stengryta till sirap under skum-
ning, och kan äfwen, om man så will, klaras med ägg-
hwitor. Därefter hålles sirapen, så het den är, öfwer biga-
rongerne, i en porcelinsburf, som genast betäckes med en
fyrdubbel serviette och öfwanpå med en tung talrik. När
detta stått 2:ne dagar, så afhålles sagta säjen af bären,
uppfokas å nyo, slås därefter åter på bären, som då litec
omskakas och betäckas som förut är sagdt. Om ett par da-
gar, då syltet är kallt och stadgat sig, påläggges waradt
papper, och om något tomt rum är i burken, bör det
kring bräddarne bestrykas med sin matolja, hwari en sjä-
der doppas och hårtill begagnas. Detta gäller i allmänhet för
alla syltsaker, som förwaras under en warmare årstid.

661. På annat sätt. Bigaronger rensas äfwen
från stielkarne, och då sockret hopkokat till sirap och är
klart läggas de på wanligt sätt att sinått koka deruti, un-
der omskafning och skumning. Sjti iläggas kärnorne,
hwarefter syltet upptages, omskakas och förwaras.

662. Att sylta gröna Plommon. Plommon så
nära mogna att, fastän de se helt mogna ut, de något ge
sig då man frammar dem, samt erhållit sin wanliga stor-
lek, läggas ett par dagar i friskt watten, som några gån-
ger ömsas. Lika mycket socker, som plommonen wäga,
läggas i syltkitteln, sedan det, hugget i stycken, endast är
doppadt i så mycket watten, som fordras för des upplös-

ning. Häräs kokas på sagta koleld en sirap, som siltas mas tills den blir klar, hwarefter kitteln aflystes, plommonen itäggas och omsqwalpas sagta i säsen, men få ej koka deri. Då första värman afdrinlat, upphålles alls sammans i ett stenfat, och påläggas en liten tattrik eller ett lock med någon liten tyngd, på det sirapen må stå öfwer plommonen. Andra dagen uppläggas plommonen warfamt på en sil att säsen får avrinna. Den välles då i syltkitteln och kokas ånyo, med tillsats af mera socker, samt slås öfwer plommonen. Detta upprepas ännu ett par gånger. Plommonen få ej koka i sirapen; emedan de lätt spricka och då bortflämma säsen. — Detta sylt kan endast i god källare conserveras; och bör öfverbindas med blåsa och papper.

663. På annat sätt. Plommonen läggas i syltkitteln med kallt watten, men få ej koka, utan påpassas noga när de komma upp från botten, att de då genast upptagas. Derester inkokas sirapen flere gånger och hålles öfwer dem, såsom i föregående.

664. Att sylta gula Plommon. Plommonen sättas på elden i kallt watten utan att koka, tills de börja mjukna, då de upptagas, läggas i kallt watten och skinet nätt afdrages. Emellertid kokas socker till en tunn sirap, och då den tages af elden, läggas plommonen deruti, hwilket upprepas flere gånger, alldeles som No 662.

665. Att sylta Rrifon eller röda Plommon. Plommonen läggas i kokande watten en kort stund, upptagas, och kärnorna urtagas nätt. Sockerlag kokas på wanligt sätt, och deri lägges litet nejlikor och några skalade plommonkärnor, som borttagas sedan sirapen kallnat. Plommonen läggas uti en glasburt, och sirapen jemte ett litet desertglas fransl konjak för hwarje stäl. socker, hålles öfwer dem, hwarefter de omsqwalpas och burken ombindes med waxadt papper. Allt plommonsylt bör förvaras i små burkar, ty det möglar lätt, isynnerhet sedan första hinnan af syltet blifwit röd.

666. Att sylta Aprikoser. Aprikoser, som ej äro alltför mogna, skäras itu och stenarna urtagas, hwar på de läggas i en burk och öfwerströs hwarstals med socker, till lika wigt med frukten. Efter 24 timmar afhäl-

les fasten, hwari sockret upplöst sig, kokas under stumning och gjutes öfwer aprikoferna. Derpå låter man syltet stå några dagar, afbåller sedan fasten ännu en gång, kokar den tills den blir tjock som sirap, slår den åter öfwer frukten och förwarar syltet. — Äfwen kan man första gången lägga aprikoferna i sockerlagen att koka tills de fämnas mjuka, hwarpå de upptagas och nya iläggas, om alltsammans ej får rum på en gång. Will man begagna kärnorna, så läggas de i sockerlagen, då den andra gången infokas. — Ser man att syltet börjar iäsa, lägger man frukten på dukslag och låter sirapen ännu en gång infoka.

667. Att sylta Citronskalet. Citronerne skäras midt i tvän, allt innannmätet jemte något af det hwhita skalet borttages. De återstående skalet kokas sedan i watten tills det blifwit wäl mjukt och löst, hwarefter det, under 2 å 3 dygn lägges i kallt watten, som dagligen ömsas, och urplägges sedan att afrinna. Emellertid kokas en wanlig sockerlag så tjock att den börjar tråda sig mellan fingrarne, då den försökes, och när den kallnat läggas citronskalet deri i 2 å 3 dagar, hwarefter sirapen affilas, kokas med något mer socker, tills den blir lika tjock som förra gången, då den åter slås öfwer skalet, som inläggas i burkar och öfverbindas. Om ett desertglas franskt konjak tillsättes, så hålla skalet sig bättre.

668. Att sylta Pomeransskalet. Tillgår på samma sätt som ofwanstående, utom det att pomeransskalet ej behöfwa ligga flere dagar i watten, innan sirapen slås öfwer dem, utan detta sker sedan de först blifwit kokade mjuka. Sedan de syltade skalet äro inlagde i sin burk, efterses om någon tid, om sirapen blir tunnare, då den fränslas och åter infokas.

669. Att sylta Sikon. Sikonen läggas i kokande siwatten att koka tills de blifwa wäl mjuka; upptagas derefter, skalas och läggas att afrinna. Emellertid kokas socker till sirap med ättika, och sikonen läggas deri att koka med litet neslikör och kanel, tills de börja bli klara wid sijelfen, då de inläggas i burk och öfverbindas.

670. Att sylta Gallon. Sedan bären äro rensade och wägda, tages en lika mängd socker, som med

watten kofas till sirap på wanligt sätt, och då den kallnat, hålles den öfwer bären och slår med dem i 3 dygn. Därefter afhålles sirapen och kofas tills den trädar sig emellan fingrarna, då bären itäggas och lindrigt koka dermed en stund, hwarefter syltet är färdigt.

671. På annat sätt. Wanlig sockerlag kofas och skummas, och då den är klar, itäggas de förut renfäde hallonen att sagta koka tills de äro klara och säsen af dem fått tillräcklig färg, då syltet är färdigt.

672. Att sylta Åkerbår. Sedan bären äro väl renfäde, påhålles dem så mycket watten att det jemt slår öfwer dem, afhålles efter 12 timmar genom en hårsil i syltfitteln och deri blötes socker till lika wigt med bären, hwilket under skumning kofas till en tjock sirap, som hålles att kallna. Under tiden bör man med finsiftadt socker hafwa öfverskrött Åkerbären, och om någon saft blifwit deraf, afhålle den att koka jemte sockerlagen. Den kalla sockerlagen hålles sedan öfwer bären, som väl emskafas att säsen kommer in uti dem. Om ett par dagar uppkofas något watten i syltfitteln, som, då det är i full kofning, hålles öfwer Åkerbärs Syltet. Man sätter det sedan på elden med loct på fitteln; när det blir hett, omröres det sagta, men får ej komma i kofning. När syltet kallnat, förwaras det i glasburkar med pålagdt waspapper.

673. Att sylta Tranbår. Bären äro bäst då de blifwit väl frofbitna, eller någon tid slätt under snön. De renfas och syltas som lingon med sirap, med eller utan litet kanel och pomeransskal, efter smak. Detta sylt kan begagnas både som sallat och till pannkakor och bakelser. Då saften afkofas, silas och infokas med socker, gifwer den ett ganska wälsmakande gelé.

674. Att sylta Berberisbår. Af fullkomligt mogna berberisbår, som ej äro stryknliga, tagas de wara-
 raye qwishtarne. De små kärnorna uttagas försigtigt, att bären ej falla från qwishtarne, som kastas i friskt watten och sedan uppläggas på linne att afrinna. Man kofar emellertid en tjock sirap af socker, hwari bäraqwishtarne läg-
 gas

gas att koka på sagta glödbeld, till dess bären blifwa klara och säfen fått till det mesta infoka, hwarefter de förwaras i glasburkar och nyttjas att garnera crëmer, m. m.

675. Att sylta Hjortron. Stora hjortron läggas i en posslinsfål och öfverströs med så mycket florfsadt socker att de äro fyllda. Följande dagen kokas sockerlag på wanligt sätt, af något mindre wigt socker än bärens. De infokrade hjortronen läggas derpå i syltfitteln och omröras sagta, att de blifwa wäl beta, men ej uppkoka, hwarefter de tagas af elden, och då syltet kallnat, hålles det i glasburkar och förwaras. — Detta sylt kan också tillredas såsom No 670.

676. Att sylta Nypon. Sedan man rensat allt snafet ur nyponen, läggas de i kallt watten ett par timmar, hwarefter de upptagas och urblåsas wattenet. Derefter nedfättas de på ett durkslag i kokande watten, och så der så länge tills de börja spricka. Durkslaget upptages då och sättet i kallt watten, hwarefter nyponen åter urblåsas och ställas nedwända att afrinna. En sockerlag kokas och skummas som wanligt, och nyponen läggas att koka i densamma, tills de börja klarna, då de aflystas, omskafas och inläggas i burkar.

677. Att sylta hwita Krusbär. Omogna bär, af de stora röda engelska, tagas medan de ännu äro hwita. De rensas, öppnas uppe wid blomstret, kärnorna urtagas nätt, och bären förwällas i kokande watten, men blott några i sänder att man må kunna slöta dem så att de ej hopfalla. De upptagas med en hållked och uppläggas på utbredd linne. Emellertid kokas en tunn sirap, som klaras med ett par äggghwitor och silas. Då den kallnat, läggas bären deruti och omskafas warsamt, men så att de bli fyllda af säfen. Nu låter man syltet stå i 3 dagar, under hwilken tid det ofta omswalpas. Säfen fränslas derefter från bären, och infokas åter med något mer socker, då äfwen några fryddnejlikor tilläggas, om man så will, samt slås öfwer bären, då fryddorna äro beritagna. Förwaras på wanligt sätt.

678. Att sylta röda Krusbär. Sedan bären äro rensade, stölda och lagda att afrinna, läggas de

som wanligt i en af socker infokad sirap, och kolas der med tills de blifwa klara.

679. Att sylta röda eller hwhita Winbär. Sedan de mest fullmogna bären äro repade af quirlarne och rensade; läggas de i en, af lika wigt socker som bären utgöra, infokad sirap, der de på wanligt sätt, under stitig stumning, så kola och förwaras sedan i syltburkar.

680. Att sylta swarta Winbär. Tillgår på samma sätt. Innan syltet lägges i burkar, kan man fringswalpa litet sprit i desamma, hwilket sedan uthålles. Syltet håller sig derigenom desto bättre.

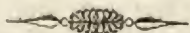
681. Äpple-Gelé. Astrakaner, gyllen eller andra lösa och fastiga äpplen skalas, skäras i skivor och sönderkolas till ett mos, som wrides genom en tunn serviette, så att den klara äpplemusten utgår. Socker, till lika wigt som äpplesaften, kolas med litet citronskal, under stumning, till sirap, och deri lägges äpplesaften, omröres och kolas på sagta koleld så länge, tills en droppe deraf, som dryppes på en knifsudd, ej rinner utan hållnar. Då geléet kallnat, förwaras det i burk med öfwerbundet waxadt papper.

682. Rött Krusbärs-Gelé. Krusbär förwärlas, och läggas på hårdutsfil att afrinna, så att inga kärnor medfölja, utan så att massan ser ut som sockersirap. Finslöt socker tages till lika wigt som bärmuset, och röres tillhopa med det så länge, tills allt sockret smält och fullkomligt förenat sig med muset. Det kolas sedan med 5 à 6 fryddnejlikor, på sagta koleld, under stumning så länge det blir någon grå fradga. När det blifwit klart, och så tjockt, att det betäcker en silfwerflek utan att afrinna, slås det uti sitt förvaringskärl, sedan neilifkorna äro borttagna, och waxadt papper påläggas då det kallnat.

683. Klart Hallon-Gelé. Mogna hallon, hwortill kan läggas hälften så mycket röda winbär, skärs i syltitteln att koka med watten, tills saften är urdragen, då massan upplägges på hårsil, men tryckes icke, att endast klar saft må genomgå. Socker till lika wigt med saften lägges att smälta i kitteln, hwarpå saften dithålles och

fokas på sagta koleld så länge en droppa deraf trädar sig mellan fingrarne, då fylter aflyftek, röres tillå mesta hettan är afgången, och förwaras på wanligt sätt i burkar.

684. Klara Bår-Geléer. På samma sätt som nu beskrifne hallongelé, kan gelé beredas af hwilken bår-sort som helst, såsom krukbår, förébår, mulbår, smultron, tranbår, m. m., antingen ensamt eller ett par sorter blandade med hwarandra.



Bärsafter, Winer och andra wälsmakande warma och kalla Drycker.

685. Rörébårsaft. Wål mogna förébår sönderstötas i en marmormortel tillisa med stenarne, uppläggas på ett stendurkslag öfwer en stenbuck och stå till nästa dag att afrinna. Saften silas derefter och wäges, och till hwarje stälpund deraf toges ett halft stälv. socker, hwilket man låter 3 å 4 gånger hästigt uppfoka i en malingryta, och skummar det wål mellan hwarje gång. När saften slått i kallt rum öfwer natten, tappas den på buteljer, som wål korkas, hartas och förwaras i källaren.

686. Rörébårswatten, att snart begagnas. Till ett slop färsta swarta förébår toges ett slop brunnsawatten. Wären stötas tillisa med stenarne wål sender och röras tillisa med 8 lod finstött socker uti watten. Efter slötningen lägges alltsammans uti en bårdukspåse, som upphänges, så att saften med lätthet kan utrinna. 2 å 3 gånger återhålls saften i påsen att åter afrinna. Den kan då straxt begagnas; men är något öfwer, så tappas den saften på en butelj och sättas i källaren, och bör inom några dagar användas, ty eljest möglar den.

687. Gallonsaft till swalkande dryck. Mognade saftiga hallon sönderframmas wål, och saften silas genom en hårdul. Till en kanna saft, toges en kanna winättika och 2 stälv. socker, hwilket blandas tillsammans och fokas i 10 minuter, hwarefter det hålles

genom en härfil i ett posslinsk eller stenkärl att kallna. Derefter tappas det på små flaskor eller buteljer, som bartsas och förwaras i källaren. Denna ballonsaft är läcker att dricka, blandad med lagom watten.

688. På annat sätt. Till 3:ne kannor ballon, som wäl sönderstötas i ett stenkärl, slås ett slop god winättika. Låt det stå öfvertäckt i 2 dagar, och urwrid det sedan genom en tät hårdul. Koka emellertid 3 stälpsocker, som skummas wäl; slå ättik-saften dertill, och låt det ett par gånger häftigt uppsjuda. Låt det kallna, häll det i små buteljer, som korkas wäl och sättas i iskällare att förwaras.

689. Krusbärs-saft, att nyttja såsom citronsaft. Stora ännu ej fullmogna krusbär stötas i en bytta med wanlig trädslöt tills de blifwa som mos. Följande dag urkramas saften genom hårdul i en stenkruka, der den ställes ett dygn att klarna. Det tunna afhälles då i en malmgryta och ställes att koka i ungefär 6 minuter, hwarunder flitigt skummas, hwarpå det åter hålles i krukans och får stå der till nästa dag. Det klara afslås då genom en ylesildul och tappas på buteljer, som wäl korkas och bartsas. I botten af hwarje butelj lägger man ett rusin, på hwilket man drupit en droppa cedroolja, hwars luft gör syran i krusbärs-saften ännu lifligare och mera lik citronsyra. Denna saft kan begagnas i punsch och punschglacer, till lemonad, m. m.

690. Röd Winbärs-saft. Sex kannor röda winbär repas af stielkarna och läggas uti en ren friskt lutande ankare; dertill en kanna ballon, hwaribland inga möglade få bestinnas. På dessa bär står man 7 kannor kofhett brunns-watten, ett halfslop starkt Swenst brännwin, 2:ne ragouiskedar fulla af färst jäst och ett lod bel kanel. Ankaren sättes genast i källaren, sprundet tillsättes helt löst; men efter en wecka tillsinnetas det på wanligt sätt. Om 3:ne månader är winbärs-saften färbig att begagna till dryck och soppa, hwartill endast en fjerdedel saft emot watten behöfs, och något mera saft till crème. Till glace tages endast saft. Man kan på buteljer förwara denna bär-saft ifrån den ena sommaren till den andra.

691. Swart Winbårswatten. 5 kannor ren-
plockade swarta winbår läggas i en friskt luftande half-
ankare och så mycket friskt brunnswatten uppfokas, att an-
karen dermed må fyllas. Det heta wattenet slås på bår-
ren tillfika-med ett qwarter starkt rensinakande brännwin.
Sprundet slås wäl till, och ankaren nedlägges i källaren,
hwarest den qwarblifwer till efter 6 veckor, då winbårs-
watten är färdigt att astappas på buteljer.

692. Winbårswatten, att genast begagnas. Winbåren sönderkramas och utpresas med watten,
då till ett skålp. bår tages en tredjedels kanna watten.
För hwarje sådan qwantitet tillägges ett fjerdedels skålp.
socker, hwilket omröres så länge tills sockret är fullkom-
ligt upplöst. Saften silas nu och sättes på ett kyligt
ställe; den måste dock drickas inom 24 timmar, emedan
den eljest kommer i jäsning.

693. Smultronwatten. Två och ett halft skålp.
socker upplöses i 1 kanna brunnswatten och kokas till si-
rap. Då det kallnat så att det endast är ljuunt, tilläg-
ges två tredjedels kanna smultron, hwarefter det får
stå i 8 dagar, och måste derunder dagligen omröras. Der-
efter silas det, då något Franskt brännwin tillfika påbäl-
les. Efter andra 8 dagar fylles det på buteljer som wäl
förkas.

Wid ofwansläende beredningar äro särskildta metho-
der för hwarje slag med slit walda. Flere af de näm-
nda och åtskilliga andra bärsafter kunna beredas efter nä-
stan alla dessa metoder.

694. Orängeblom-Watten. På ett fjerdedels
skålp. friska pommeransblommor och 20 lod socker giutes
3 junisfrur watten, hwarmed det får stå i 4 timmar, hwar-
efter man låter det gå genom en silbul, och tillblandar
watten efter behag.

695. Mandelmjölk. Ett skålp. fötmandel och 4
å 6 lod bittermandel slåss och slötas fint tillsammans
med något orangeblom-watten, hwarefter det blandas med
1 kanna watten och ett skålp. slött socker och omröres.
Efter några timmars hwila silas det, och kan man sedan
utspäda mandelmjölk med mera watten, eller förförma

den med mera socker, efter smak. Drangebloms-wattnet kan ock wid beredningen utelämnas.

696. Mandelmassa. Då man ej har tillfälle med ofwanstående beredningsfätt, såsom på resor o. d. kan man begagna sig af följande: Man slöter 1 stälp. sötmandel och ett sjerdedels stälp. bittermandel rätt fint med 2 stälp. socker, hwarpå äfwen kan hällas några droppar orangebloms- eller kaneswatten. När denna deg blifwit jemnt sönderslött, fyller man den antingen i glasburkar, som öfverbindas, eller torkar man degen, slöter den till pulver och förvarar den i askar. När man vill begagna den, blandar man en portion efter behag uti ett glas watten och omrör det väl.

697. Limonad. Till 1 slop watten blandar man saften af 1 större citron, jemte 8 à 12 lod socker. — Somliga bruka ock tillägga win, t. ex. till ett slop watten tages ett halft qwarter hwitt Franskt win, saften af 2 smärre citroner och ett halft stälp. socker.

698. Limonad utan citron. Man gjuter några droppar vitriols-spiritus eller spiritus salis i wattnet och sockrar efter behag. — Eller: man blandar en tredjedel win och två tredjedelar watten jemte några droppar cedroolia, och sockrar efter behag.

699. Limonadsirap. Man bereder denna på förhand för att genast kunna få limonaden färdig, då det önskas. Man slår citroner midt itu, utkramar saften och slår den sedan grumlet satt sig. Därefter kokas 2 stälp. socker med ett halft slop watten till sirap, hwarpå hällas 4 lod citronsaft och några droppar cedroolia.

700. Limonadsirap utan Citron. Ett halft lod sal essentielle tartari riswes i stennmortel, upplöses i ett halft slop kokhet watten och kokas med 2 stälp. socker till sirap, hwarunder det väl afsummas att det blir klart. Sist vågutes några droppar cedroolia. En matsked af denna sirap är tillräcklig för ett glas watten. I stället för sal tartari kan man äfwen begagna berberis-saft, eller saft af tranbär (se N:o 673.)

701. Bårwiner. Grunderna för beredningsfätt

tet äro i allmänhet följande: Den söderhaltiga utpresade bärfaften, som antingen naturligen innehåller ett jäsningskämne eller förenas med ett sådant, släses i en temperatur af 12 à 15° C., der den snart börjar jäsa. Som likväl våra bärsorter ej äro nog söra för att under jäsningsalstra en tillräcklig mängd winsprit (alkohol) så måste man tillsätta en qwantitet socker; och ju större den är, desto sötare och starkare blir winet. Söderqwantiteten lämpas i allmänhet efter den större eller mindre söma, som bären sjelfwa hafwa. De bär, som ej äro mycket saftfulla, behöfwa utspädas med watten, såwida jäsningen ej skall hindras af sockertillsatsen. Mer än 1 skåp. socker kan ej tillsättas till hwarje butelj wätska, om man vill hafwa fullständig jäkning. Då jäsningen börjar, kommer wättskan i rörelse, och under tilltagande susning häfwa sig en mängd luftblåsor, hwilka på saftens yta samla sig till ett jästaktigt skum: slutligen minskas och upphör denna rörelse, och de grumliga delarne sällas till botten. Saftens spirituösa lukt och smak tillkännagifwa nu att de söderdelar blifwit förwandlade till alkohol. Om jäsningen aflannar, innan söderhalten blifwit förwandlad, kan man blanda wättskan med litet god dricksjäst, som blifwit twättad med kallt watten. En tillsats af pulveriserad rå eller renad winslen (cremor tartari) förbättrar winets smak, och gör den mera liknande druswin. Wärwinet's smak kan äfwen förbättras derigenom, att man i det samma nedhänger kryddor, t. ex. violrot, ingefära, m. m. insydda i en linnepåse. Det kan äfwen göras starkare genom tillsats af destillerad sprit, som bör wara fullkomligt fri från finkelolja. Den ena eller andra af dessa ingredienser tillsättas fördelaktigast nyss före jäsningsens slut. — Vid winberedning af krusbär och winbär, tager man helst de som ej äro fullkomligt mogna, emedan winet af fullmogna bär ej blir så godt. Efter man den froföade bärmassan jäsa utan föregående presning, så ster jäsningen snarare och häftigare, men winet blir ej lika wälsmakande. Sedan den häftiga jäsningen upphört, är det nödigt att affilja jästen så noga som möjligt (hwilket gäller för beredning af alla slags jäsle drycker), emedan winet eljest får en oangenäm smak och lätt kan furna. Dersöre böra kärten, under den slutliga swagare jäsningen, hållas fulla, att den jäst, som bildas, må rinna öfwer sprundet, eller och skall man beständigt af-

Numma den sig bildande jästen; och då all jäsnings slutat och winet klarnat, skall man astappa det från bottenjässen.

702. *Cider- eller Äpplewin.* Alla slags äpplen äro användbara till cider; dock kan den, som bereds af sommarfrukt, ej hålla sig så länge. Endast mögen frukt tagas; äfwen frusna äpplen kunna tagas, och gifwa till och med ett starkare win. Man kan äfwen till 3 delar äpplen tillsätta 1 del kiskon, eller hallon, sylt, trop ic. Frukten sönderflötes till mos, som får stå ett par dygn, hwarunder det flere gånger omröres. Därefter pressas det i wanlig press, eller, i brist deraf, frammas det genom en tunn serviette, hwarefter saften silas och hålles på kärl, på hvilka förut legat godt win, försett med ett tapphål 2 à 3 tum nedifrån. Då saften är ihållt, öfwerläses kärlet med wäta dukar, och släses att jäsa i 36 à 48 timmar. Då den jäst, som bildat sig ofwäpnat till ett slags hinna, sjunker till botten, så är jäsningsen fullbordad. Har wättskan jäst för litet, så blir den swår att förwara; har den jäst för mycket så missar den en stor del af sin sprit. Efter slutad jäsnings omtappas cidern på ett annat kärl, som beständigt bör hållas fullt genom att oftast påfyllas, emedan en mögelhinna eljest bildar sig och cidern förderfwas. Stundom behöfwer cidern flere gånger omtappas på nya fat. Den påron behandlas på samma sätt, gifwa de ett kraftigare win, än äpplen, och det desto mera, ju sötare de äro. Afsträdet som blir öfrigt efter pressningen, kan begagnas så wäl till ättika som till bränwin.

703. *Rörsbårswin.* Två lisp. bruna föräbbär krossas så att kärnorna äfwen gå sönder; och häröfwer hålles 4 kannor, kall- eller brunswatten, som infokas ifrån 6 kannor hwilket dock först bör affwalna. Sedan öfwerhölles måsan, och står så i trenne dygn. Då från silas bären genom härduk, och saften uppblandas med 15 lisp. maseowabocker och man håller det i en ren halfankare, helst en sådan, i hwilken win varit; men ankaren får ej bli alldeles full, emedan det behöfwer jäsningsrum. Därefter påsätter man sprundet löfl, och låter ankaren stå i några dagar; och så länge något sus höres i ankaren, hwilket märkes då man öfynar sprundet, låter man sprundet ligga löst; men så snart susning

gen upphört, tillslås det, och tapp sättes i tapphållet. Man låter ankaren på detta sätt blifwa liggande i kät-laren minst 9 månader, hwarefter winet astappas på but-teller utan att ankaren röres ur stället, emedan winet deraf skulle blifwa grumligt.

704. Bårbårswin att snart begagna. Bål mogna försbår stötas med kärnorna i en mortel. Dagen derpå silas saften genom silbush, till hwarje skål. deraf toges 8 lod finsött socker, och när det är wäl smält, hålles man saften ur ett kärl i ett annat tills den är fullkomligt klar, hwarefter man fyller den på buteljer, i hvilka litet kanel lägges, öfwerbinder dem med papper, hwarpå man sluckit små hål, och ställer dem i solwärma. Efter några dagar tokas de och förwaras i källare.

705. Krusbårswin. Man tager 3 liëp. icke fullt mogna och rensade krusbår, och sönderstötter dem med en trädstöt uti en wäl rengjord skå. Derpå öfverköljes massan med en kanna utpökadt kall, eller brunns-watten, som blifwit affwaladt till humbet och alltsammans om-röres med en trädspade, samt hålles ett dygn tilltäppt uti ett swalt rum. Derpå silas saften från bären, hvil-ka stötas och åter urpressas, och den nya saften hålles till den förut fränslade. Nu tillsätter man till saften 10 skål. pudersocker (eller mer, ända till 1 liëp.) som om-röres tills det hunnit smälta, hwarefter wättsen silas i ett kärl, helst ett sådant, i hvilket man förut haft win, och så stort, att omkring 2 kanners rum är öfrigt. Det nedfattes nu, med löst sprund, uti en god källare att jäsa. Efter 8 dagars förlopp fyller man kärlet med li-ka tillredd saft, tillsprundar och hartisar det, samt låter det ligga 3 à 4 månader, innan man tappar winet på buteljer. Man kan wäl astappa winet något förr, men det blir då sämre.

706. Win af Swarta Winbår. Man tager icke fullt mogna swarta winbår, sönderstötter dem i ett träkärl, och låter massan stå i 24 timmar, hwarefter man pressar saften genom ett gles linne. Den pressade mas-san utröres med litet watten, och sedan den stått omkring 12 timmar, urpressas den å ny, och den nu erhållna saften blandas till den förra. Man tillsätter nu 3 skål.

socker till hwarje kanna af saften, och då det är upplöst, slår man blandningen på en ankare, så att den blir alldeles full, och lemnar det att jäsa, med öppet sprund, wid $+ 15^{\circ}$ värme. Det som jäser öfwer sprundet, ersätter man med ny bårfaft, så att ankaren ständigt hålles full. När man ej mera hör någon susning, tillflutes sprundet, men der bredwid borrar man ett litet hål, som tillstoppes med en plugg, hwilken öppnas hwar eller hwarannan dag, för att låta den samlade kolsyregasen bortgå, tills ingen fara mer är att denna gas utvecklas i skadlig mängd. Efter 6 månader aftappas winer på en ren, swastad ankare, och då det fullkomligt klarnat, på buteljer.

707. Win af röda Winbår. Mogna, röda winbår repas af stielkarna, wägas och stötas sedan wäl med en björkstöt uti en ren tunna eller djup balja. Sedan tages godt källwatten och kokas i en kittel, till dess en tredjedel är inkofad. Derefter låter man watten stå till dess det blir luumt; då silas det och slås på de sönderstötta bårn på följande sätt: Till 3 liß. bår tagas 10 kannor watten. Kärlet öfvertäckes med täcken och luddar, hwarmed det slår orördt ett halft dygn, hwarefter bårn upptagas med händerna och all saft utkramas. Man stöter då åter de utkramade bårn något, och wrider ut dem genom hårdul till den öfriga saften. Nu tages ett liß. pudersocker, hwilket alleid till bårwin är lämpligast, och lägges uti bårsaften, som wäl omröres, så att intet socker ligger osmält på botten. Derefter silas det på en rensmakande ankare; men ej fullare, än att det har jäsrum. Ankaren sprundas och hartsas wäl, samt föres genast i källaren. Det måste dock alla dagar efterseas, om jäkningen arbetar sig genom laggarna, och sådana öppningar måste noga tillhartsas. Efter omkring 8 å 12 dagar plår jäkningen upphöra. Då öppnas hastigt sprundet på ankaren, och ett stov saft (helst af hallon) tillhålls å nyo med så mycket kost och afswalnadt brunnswatten, att ankaren blir inemot full. Sprundet tillsättes å nyo och hartsas. Denna sista operation bör ske nere uti källaren, och så fort för sig gå, som ske kan. Sedan får ej winet widröras under 3:ne månader. Men då kan aftappningen ske, ehuru winet blir både starkare och får högre fulör och klarhet, ju längre ankaren är orubbad.

708. Sättet att erhålla Björklake. Tidigt om våren, innan bladen ännu utspruckit, borrar man hål i björkar, dock ej gerna mer än ett hål i hwarje träd, emedan man eliest skadar träden, så att de till och med kunna dö ut. Man väljer helst middags tiden, emedan saften då fortast cirkulerar, och träd af medelmåttig storlek, som wera på en stenbunden plats. Man borrar hålet af 1 à 2 tum djupet och på det sätt att det sluttar utför. I detta hål inslides ett rör af en urhållad släderqwist eller annat, hwarigenom saften rinner i derunder satta kärl. Lätt under hålet kan man och göra en inskränning, i hwilken en ränna af en flufwen slädergren eller dylikt sättes. När saften är aftappad, skall en plugg sättas i hålet och ymprax smetas deröfwer, att trädet ej må skadas.

709. Champagne-win af Björklake. Gör att erhålla en halfankare Champagne-win toges 9 kannor björklake och 8 skåp. socker, belst puder eller lumpsocker. Detta infokas till 6 kannor. Under kokningen stummas litigt, hwarefter saften silas genom hårdut uti den ankare, hwaruti det skall förwaras. När saften är lagom varm att emottaga jästen, så tilläggas 3 à 4 stekblad deraf, samt 8 i skifwor skurna friska citroner med skalen, dock utan kärnor. Slutligen ihålles 1 kanna gammalt Frankt win, och efter jäsningsen tillsprundas ankaren wäl, och den bör ej under en månad röras, samt ligga i god källare. Winet aftappas sedan på torra och klara buteljer, som icke böra wara fulla på en tredjedel nära, samt korkas och hartas wäl.

710. Champagne-win af Påron. Söta och saftiga påron riswas jemte skalet på ett risjern, och moist deraf utpresas. Saften fylles på ankare, som betäckes. Efter ett par dagar börjar en liflig jäsnings, en mängd skum samlar sig ofwanpå och jäst uttränger genom kärlets öppning. Då dessa verkningar upphört, hwilket igenkännes derpå, att skummet faller och allt blir stilla, fylles ankaren med en annan portion jäst saft (man kan låta den jäsa i mindre kärl och burkar), sprundet tillslutes och ankaren ligger 4 à 6 wedor orörd i en swal källare, hwarefter winet, som nu fullkomligt klarnat, aftappas på buteljer, som wäl korkas och hartas.

711. **Oplägge-Win.** Man uppfokar 6 kannor godt fällwatten, och då det är affwalnadt, så att det blott är ljuunt, slår man det ofwer 2 kannor wäl rensade opläggor. Denna massa hör i 4 dagar lemnas orörd i ett wäl öfvertäckt färl, helst lerkärl. Derefter fränslar man wätskan, tillsätter dertill en butelj gammalt Granst win, och slår allsamman på en ankare. Nu tillsätter man 2 matskedar jäst, 6 fläp. socker, och 8 i fliswor söndersturna citroner. Då jäsnningen är slutad, tillsprundas ankaren, och lemnas orörd i 4 å 5 weckor, hwarefter winet kan astappas på buteljer.

712. **Ballon-Win.** I en ankare, helst en sådan, hwaruti win förut varit, hålles 12 kannor ur wäl mogna ballon pressad saft, hwaruti 12 fläp. pudersocker är upplöst, hwarefter ankaren ställes i ett swalt rum att jäsa. När suknningen börjar sakta sig, tillsprundas ankaren, och fylles, efter 2 å 3 weckor, med win af samma slag, då sprundning och hartsning förnyas. Efter 5 å 6 månader är winet färdigt, men förädlas med tiden.

713. **Stårkbårs-Win.** Vären torkas lätt och froas, hwarpå ankaren fylles nästan till hälften med denna massa, hwartill lägges 3 fläp. söndersturna rusin. Ankaren fylles derpå med Granst win, eller också med cider eller annat bärwin, eller med sockerlag, sprundas och omswampas; omswampningen förnyas som oftast under 6 å 8 weckors tid. Sedan winet derpå lemnats; orördt under en månad, astappas det på buteljer.

714. **Smultron-Win.** Man kokar en sockerlag af 6 fläp. socker. Då den affwalnat, tillsättes 6 kannor smultron, och saften jemte det tunna skalet af 1 å 2 citroner. Kärlet betäcks derefter, och ställes att jäsa under ett par dagar. Derpå fränslas saften på en ankare, der man tillsätter 2 kannor Granst win, och sedan sprundar ankaren. Efter ett par månader kan winet astappas på buteljer.

715. **Sonings-Win.** Man tager en och tresserbedels fanna heming och 12 kannor watten, och infokar det, under beständigt affsummande, till 8 kannor. Sedan det fallnat, slår man det på en ren ankare, tillsätter 3 å 4 stedsblad jäst,

och ställer det i källaren att jäsa i 4 å 5 weckor. När wät-
 skan börjar få spirituös luft och smak, astappas och fil-
 treras den, hwarpå den åter hälls i ankaren, som un-
 der tiden blifwit rengjord och röft med mustot, och flas-
 ras med ett halft lod fint sönderstuten hushblöf, hwaref-
 ter ankaren tillsprundas. Efter 4 weckor astappas wi-
 net å nyo och hälls tillbaka i den under tiden stölda
 ankaren, som åter tillsprundas och nu bör ligga i 9 må-
 nader, innan winet astappas på buteljer.

716. Att orygga Mjöd. Mjöd är en uråldrig
 dryck. Den beredes af honing, som, blandad med watten,
 försättes i jäsning med tjenligt jäsningssämne. Man
 får hwarken taga för mycket eller för litet watten, icke
 under 4, och ej öfwer 9 delar mot en del honing. Den
 wattenblandade honingen kokas under skumning flere
 timmar, tills ett ägg floter derpå, och jäsas sedan den
 derefter blifwit afkyld. Denna kokning är likwäl öfwer-
 flödig, om man förut renat honingen. I stället för den
 tillsats af ättilliga kryddor, som wi nu bruka wid mjöd-
 beredning, nyttjade våra förfäder en infusion på orlåg-
 gor eller andra torra blommor, men företrädeswis på
 yors. Jämlighet med nedanstående recepter, kan man tillä-
 ga mjöd med hwilka frukter, bär och kryddor man begagar.

717. Godt Swenskt Mjöd. Till en ankare
 watten tages ett lisp. honing, som kokas under skumning
 i fem timmar, hwarunder en hand full humla tillägges
 och påsprädes med watten, i stället för det afsmjölade.
 Sedan det affwalnat i öppet kärl till omkring + 20°,
 sättes det i jäsning med god i watten twättad dricks-
 jäst, och då mjödet är fulljäst, silas det med en bårsil på
 passande kärl, der jäsningen fullbordas. Efter 1 dygn
 inhänges i kärlet en påse med halftannal lod violrot,
 ett fjerdedels lod kanel och ett fjerdedels lod kardemum-
 ma, och litet upplöst hushblöf tillblandas för att klara
 mjödet. I öfrigt iakttagas för den fortsatta jäsningen
 på satet samma försigtighetsmått, som äro föreskrifna
 för bärwiner. Efter en månad kan mjödet astappas på
 buteljer.

718. Mjöd, likt Champagne-Win. Till 1
 fanna honing tager man 5 kannor watten, som infokas

till en fjerdedel. När wättskan lagom affwalnat, inledes jäsnung med ett par matskedar wattenblandad jäsl, sedan 1 kanna frogade orläggor nyss förut äro tillfatta. Efter slutad jäsnung silas mjödet på kärl, der man tillblander 1 kanna hwitt franskt win, jemte fruktmassan och släet af 2 citroner. Man förfar sedan på wanligt sätt i afseende på sprundning, och mjödet är färdigt efter en månad.

719. Rörsbärs-Mjöd. Till 1 kanna honing tager man 6 kannor watten, som infokas till en fjerdedel, hwarefter wättskan hålles öfwer 2 stälp. frogade försbär och omröres wäl. Följande dag inledes jäsnung och sedan förfares som wanligt. Detta mjöd är förfärdigt efter 2 å 3 månader färdigt.

720. Hypocras. Man tager till 2 kannor Ribensft win, 12 å 16 renetter eller andra äpplen af lika godhet, står dem i fina strimlor, och blandar dem med winet. Derefter tillägger man 4 kryddneslikor, ett halst lod kanel, halstannat stälp. socker, samt en i stiswor sturen citron. Blandningen öfvertäckes wäl och lemnas att draga ett dygn, hwarefter den filteras och fylles på buteljer.

721. På annat sätt. Det gula släet af en citron, 6 kryddneslikor, ett halst muskot, en släng kanel, 12 sönderflötta mandlar och 6 blad muskotblomma, jemte halstannat stälp. socker lägges tillsammans i ett kärl, och derpå hålles 3 halstloy Bourgognewin, hwarefter allsammans står wäl tilltäppt i 24 timmar; filteras derefter och fylles på buteljer.

722. Claret. Tre kannor hwitt win slås i en syltkittel att uppfoka, då dertill lägges 3 lod grofsiött kanel, 1 lod muskot och halstannat stälp. socker, hwar med winet ännu en gång gifwes ett uppfok. Derpå slötes 1 quintin nellikor och lika mycket kardemumma, som jemte ett halst stälp. söndersturna stora rusin lägges i en linnepåse, som under några dagar hänger uti winet. Efter denna tid silas det och tappas på buteljer. Denna hetliga dryck kan mycket mildras genom tillblandning af försbärs-, winbärs- eller hallonsaft.

723. Glödgadt Win. Wanligt rödt win urp-
fokas med något mustotblomma, kanel och fryddneflisor,
jemte nödigt socker och antändes. När det slutat brin-
na, slås det och drickes warmt.

724. Bischofs-Egens. Man tager 16 lod po-
meranskål, hwarifrån inre köttet är bortskuret, 3 lod
fryddneflisor, 4 lod kanel, 6 lod brändt och stört bröd,
som man i några dagar ställer att draga med god sprit,
hwarefter det filtreras och förvaras på wäl forklade bu-
teljer. Man har äfwen flere andra recepter härtill.

725. Bischof. Man urpmåller nödigt socker i
win, och tillägger sedan så mycket af ofwanbeskrifne eg-
sens, som man med smaken pröfwar erforderligt. Ett
hög och mera wanligt beredningsfätt af bischof är följande:
2 buteljer godt rödt win t. ex. Bourdeaux, en färsk
skorrad pomeransk och ett halft à tre fjerdedelss stälp. soc-
ker. Då färsta pomeranser ej kunna anskaffas, nyttjas
pomerans-egens, som köpes på Apoteket.

726. Warm Bischof eller Kardinal. Man
blöter ett halft stälp. socker i så mycket watten, att det
jemnt upplöses, tillsätter den urframade saften ur twen-
ne pomeranser, eller, i brist deraf, pomerans-egens, och
häller deröfwer 2 buteljer Champagne (Pontack eller an-
nat franskt win kan också tagas), som förut fått en upp-
skudning öfwer koleld. Då winet ihålles antänder man
det med brinnande papper, och, under det mera socker
tillsättes, omrör man det med en stek så länge, tills
man tycker att det kan wara tillräckligt. Så snart man
slutar att omröra, stödnar det påtända winet; och på
detta sätt kan man efter behag bestämma denna drycks
styrka eller swaghet.

727. Ärke-Bischof eller hwit Carolina.
Härtill tages Mosel och Rhenskt win, lika mycket af
hwardera, och för twenne buteljer deraf (en butelj af
hwardera), en pomeransk och ett halft stälpund socker el-
ler mera efter smak.

728. Röd Carolina. Härtill tager man 2 bu-
teljer fint Bourdeaux-win, 1 butelj Mosel, en half bu-

176 Bärssafter, Winer, samt warma och kalla Drycker.

teli Massaga, en half butelj Champagne, 3 citroner och halstannat skålp. socker. Champagnewinet slås ej i bollen förrän den inbäres på bordet.

729. Punsch. Till en butelj arrak af wänlig 7 graders styrka tager man 1 skålp. socker, en half citron och ett halft slop watten. Citronen utslämmes först på sockret, hwarefter warmt watten tillslås att det må smälta innan arraken ihålles.

730. Röd Punsch. Tillblandas på samma sätt, utom det att man i stället för watten nyttjar rbe, och berberisssaft i stället för citroner. — 3 stället för citroner kan man också taga saften af kruåbär, m. m.

731. Ägg-Punsch. Man kokar tillsammans 1 slop hvitt vin, 1 slop watten, halstannat skålp. socker, och skalet af 4 citroner, affimmar det med 12 äggulor och silar. Sedan tillblandas saften af 6 citroner och en butelj arrak.

732. Dragon-Punsch. Här till tages 3 buteljer Mosel, 1 och en half butelj Champagne, 3 å 4 citroner, samt omkring 2 skålp. socker.

733. Rungs-Punsch. Dertill tages skalet af 6 pomeranser och lika många citroner, som man låter 4 dagar ligga i franskt brännvin. Derefte kokas två tredjedels kanna watten, hwari 3 skålp. socker upplöses, hwilket afredes med 4 äggwhitor. Siel blandas dertill försinnämde Franska brännvin, och alltsammans fylles på mindre fat, och får ligga i 2 nånader, då det tappas på buteljer. Då det begagnas, blandas en butelj här af med lika mycket watten.

734. Punsch-efsans. Omkring 1 slop urpreåad citronsaft sammankokas under sturig stumning med 3 skålp. socker till sirap, hwarefter tillsättes 1 slop arrak. Om röres väl och tappas sedan på buteljer. — Wid brist på citron, då man vill bereda punsch, kan, utom hwad ofwansför på några ställen är nämndt, i dess ställe nyttjas i hett watten upplöst cremor tartari.

735. Bål på Ananas. Till en ordinär Ananas tages, om man vill hafwa röd bål, 2 buteljer Bourdeaux-win och 1 buteli Bourgogne. Några timmar förut skäres Ananas-werten i skifwor, och lägges i en del af winet, uti ett kärl som wäl betäcks. När bälén skall tillagas, slås denna saft först på det smälta sockret, och derefter winet. Bälén betäcks tillä den inbäres. Om man i stället för nämnde winsorter, tager Mosel och Champagne, får man en hwit bål.

736. Thé. Af thé finnes twenne hufwudsorter: grönt thé och thébou, begge med flere underafdelningar. Det bästa profwet på deras godhet är att begiuta dem med kokhet watten. Ju mera ljusgult watten blir af thébou, och ju warrare gräsgrön färg det får af brunt thé, desto bättre är sorten, hwaremot den i samma mon är sämre, ju mera det pågiutna watten blir mörkgult eller swartaktigt. Godt thé bör dock ej genast meddela watten sin färg. De bästa slagen af grönt thé äro Keisars och Hepsans-théet; de bästa af thébou är karawan och pekots-théet. Bladen på de sistnämnde äro mer gulaktiga än bruna. De sämre sorterna af théboulthéet hafwa brung gröna blad; swartbruna blad tillkännager sämsta sort.

Watten bör hastigt bringas i kokning i täckt kärl, och framför allt undwikes eldsläga, emedan rök och wakens afdunstningar lätt kunna meddela théet någon bismak. Så snart watten kokar, skall det hastigt och under full sjudning hällas öfwer thébladen och kannen tillslutas, hwarefter det får stå att draga, hwilket för de bättre sorterna fordrar något längre tid än för de sämre. Genom fremmande tillsatser, såsom kanel, citronskal, vanilj, m. m. uttränges den fina thésmaken, hwareför ett sådant förfarande blott wid dåligt och felaktigt thé är ursäktligt.

737. Surrogater för Thé. Bland den mängd som äro föreslagna, kan ingen ersätta thésmaken. De bästa äro måhända rosenbuskens späda blad, och de unga smultronblad, som först om wärens framskjuta, äfwen som de första späda bladen på hallonbusken. Dessa blad warmas på jernplåtar wid lindrig koleld, och rullas med bå n-
Kokbok.

erna så, att de bilda små bladruddar. De måste aftas för lust och fuktighet, och förwaras på samma sätt som chinesissta theet.

738. Kaffesirap. Huru kaffe kokas känner enhver. I stället beskrifwa wi tillredningen af en sirap, som kan medföras på resor och genast begagnas, då tid och tillfälle ej medgifwer kaffekokning. Ett halft Rålp. wälbrändt och finmalet kaffe slås i ett kärl med lock, och begiutes med 1 slop watten; dock måste kärlet wara så stort, att det ej alldeles fylles deraf. Sedan locket blifwit pålagdt, sättes det på elden att koka wid sakta eld tills det infokat ungefär 3 finger högt. Kaffet afbålles då från satsen, i stället påbålles å nyo 1 slop watten, hwilket åter infokas lyft öfwer hälften. Detta jemte första afkokningen hålles nu i en kastrull, jemte tillräckligt socker efter smak, och sammankokas under flitig skumning tills det blifwer så tjockt som sirap. Då det kallnat, fylles det på smärre flaskor, som wäl korkas. När denna sirap skall begagnas, slår man 1 à 2 thestedar deraf i hett watten, och tillslår grädde efter behag.

739. Surrogater för Kaffe. Eikorien är allmänt känd. Sämere är bränd råg, hwete, m. m. Ett mindre känt surrogat är Fogelbär. Denna frukt insamlas och torkas. När den skall begagnas, brännes den som wanligt i kaffebrännare, krossas i mortel och söndermålles i kaffeqwarm. Den bör koka något längre än kaffe.

740. Chokladberedning i allmänhet. Goda kakao-bönor rostas, i likhet med kaffe, uti en kaffebrännare tills de börja röka och smatträ, och skalet utan möda kan aflossas, då man tar dem ur brännaren, lossar skalen, sköljer kärnorna från alla sträddor och skalbitar, och åter inlägger dem i brännaren, liksom warmsamt, att de ej rostas längre än tills de swettas, under ofta förnyad, långsam omskifning. Då kakao-bönorna ej asdumsta lika mycket som kaffet, pläga somliga endast rosta dem i öppna jern- eller kopparkärl öfwer kol, och derwid flitigt röra med en träsked, tills de fått en svartbrun färg. Sedan bönorna äro rostade, hafwa egentliga Chokladfabrikanter egna maskiner för deras risning, hwarwid

faran för bränning är mindre, men man kan i husbäll, med nödig warsamhet, ganska wäl bereda choklad på följande sätt: Man sätter en jernmortel i en kastrull med kofande watten, eller, kanske bättre, på en tresot öfwer elden. Huswudsaken är, att under det påföljande arbetet en allsid lika wärme underhålles. I denna mortel slötas de röslade bönorna till en fin deg, som beständigt, så snart den sliger i höiden på mortelns sida, bör stutas tillbaka åt midten. Då man fått den oljaktiga massan mjuk och fin som smör, tillsätter man stedsals slött, hvitt socker och de kryddor, som nedanför för särskildta chokladberedningar skola nämnas. Dessa kryddor böra wara finslotta, och hwad vaniljen beträffar, skall den med sax sönderklippas så fint som möjligt, derefter riswas med hårdt socker och slås genom härst. När kryddorna äro tillsatta, fortsättes slöningen tills massan är alldeles fin, då man såsom prof lägger något deraf på tungan, och om det smälter utan att gnisla mellan tänderna, så är det godt. Härefter fylles massan uti bleckformar, förut bestrykne med mandelolja, och då den kallnat, ursljupas kakorna. Prof på lyckadt arbete är att kakorna, då de sönderbrytas, hafwa mörkbrun färg, och tilllita wisa hwita prickar och ådror. Man kan och serswera den sålunda risna och beredda massan warm i koppar.

741. Wanlig Choklad. Till 2 stälp. kakao-böner tages 2 stälp. florsiktadt socker, och ett halft lod fanel. Utlemmas detta, blir chokladet okryddadt, hwilket bäst passar för sjuka.

742. Sinare Choklad. 2 stälp. kakao, 2 stälp. socker, 4 lod fanel, 1 quintin Peruwiansk balsam.

743. Wiener-Choklad. 1 stälp. kakao, 1 stälp. socker, 1 lod fanel, ett halft lod vanilj.

744. Turiner-Choklad. 2 stälp. kakao, 1 stälp. socker, 4 lod vanilj, 4 lod fanel.

745. Romersk Choklad. 2 stälp. kakao, ett och ett halft stälp. socker, 3 lod vanilj; 3 och ett halft lod fanel, 15 droppar Peruwiansk balsam.

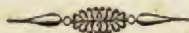
180 Bårsafter, Wiuer, samt warma och kalla Drycker.

746. Spanst Choklad. 2 Stålp. kakao, 1 Stålp. socker, 1 lod kanel, 3 quintin vanilj, 10 gran med socker afsliswen aindra.

747. Salep-Choklad. 1 Stålp. kakao, 1 Stålp. socker, 12 lod pulveriserad salep. Detta choklad nyttjas för sjuka.

748. Mos-Choklad. Islandsmosa skallas an-
tingen blott med hett watten, eller begiutes med het lut,
hwarmed den står i 24 timmar, och sköles derefter med
hett watten så länge, tills mosan ej mer har lutsnat.
I förra fallet är den starkare och mer passande för sjuka.
I begåe fallen skall den torkas och störas så fint som
möjligt. Proportionen af ingredienserna är följande: 2
Stålp. kakao, 2 Stålp. socker, 9 lod Islandsmosa, 12 lod
saleprot. — Eller: 2 Stålp. kakao, 2 Stålp. socker, 1 Stålp.
Islandsmosa. Detta senare låter ej forma sig till kakor,
utan sedan den blandade massan hårdnat, sönderstöter
man den och förwarar den i form af wanligt pulver.

749. Choklad med watten. Sedan choklad
är på ofwansliande sätt beredt i kakor, kokar man det,
när det skall anrättas, med en erforderlig mängd watten.
När kokningen börjar, tager man det af elden; och wi-
spar det starkt, låter det å nyo koka några minuter och
wispar åter, hwilket upprepas ännu 1 å 2 gånger. När
kokningen slutat, låter man det, om man vill wara rätt
noggrann, stå ännu en timmas tid wid elden, utan att
koka, och wispar det tid efter annan. På detta sätt för-
enar sig chokladet bättre med watten och blir mera sm-
migt. Stundom brukar man också wispa några äggulor
med watten, derpå med litet af chokladet, och sedan stå
dem i den kokande chokladen. — Choklad med mjölk, se
N:o 55.



Åtskilliga Förwaringssätt.

Alla näringsämnen, som wi önska att en längre
tid förwara, skulle, om de endast öfwerlemnades åt sig

sielfwa, i mer eller mindre grad, inom längre eller kortare tid, öfvergå i förruttnele. Wi måste därför söka motverka detta, och medlen dertill äro flere. Wi hafwe redan ofwänför behandlat twenne sådane, nemligen Infodring eller Splining och Infokning. Wid all förvaring är ett af hufvudföremålen att förminsta wattenhaltigheten hos det näringsämne, som är i fråga, emedan watten just är den kropp, som företrädeswis befordrar jäsning och förruttnele. Wid infokningen sker just detta, ty under kokningen förwandlas watten till ånga och bortgår, under det de fasta delarne qwarstanna; infokningen bör därför fortsättas så länge, tills så mycket af den beständiga wattenhalten bortgått, att det återstående ej mer kan förorsaka någon skadlig jäsning. Framställningen åter af de stäl, ur hvilka infokningen af frukter, m. m. bidrager till deras förvarande, skulles ej kunna blifwa lättfattlig utan en widlyftighet, som stred emot ändamålet med denna bok. Hur man wid infokningen skall förfara, är beskrifwet N:o 653—684. Att wid infokningen af sockret till sirap, först upplösa det i watten, är wißerligen stridande mot ändamålet med förvaringen; men denna method är så allmänt begagnad, att wi ej kunnat annat än följa den samma. Den förorsakar dock ingen annan skada, än att göra operationen långwarigare, enär öfverflottet på watten i alla fall under kokningen bortgår.

Wi stola nu beskrifwa de förvaringsätt, som i det föregående ej blifwit widrörda.

Inläggning i Syror.

Den syra, som härwid tillsättes, hämmar den jäsning, som eljest skulle kunna uppkomma och medföra förruttnele. Syran drager det watten åt sig, som finnes i det i den samma inlagda näringsämne, så wida den ej förut sielf är mycket utspädd med watten, och verkar derigenom jäsningshämnande. Deras följor, att man måste taga stark syra, att man förut aflägsnar så mycket som möjligt af det i näringsämnet beständiga watten, och att man måste lätta syrans inträngande i kroppen, på det intet ofyradt watten måtte finnas i den samma. Syrans verkan kan ytterligare förstärkas genom föregående saltning, eller genom tillsats af ätstilli-

ga fryddor, hwilka verka jäkningshämmande. Den syra man wänligen och nästan uteslutande använder, är ättika. Den har mycken frändskap till wattenet, och kan derföre med största nytta användas. Ättilligt inlägger man oft någon gång i lingon. Alla i ättika inlagda saker böra på det nogaste förwaras för köld, ty om ättikan en gång fryser, har den förlorat hela sin styrka. Det erida, ehuru swaga hjälpmedlet är då, att afslå ättikan och uppfosa ny med fryddor, hwilken sedan den blifwit swal, slås öfwer sallaten. Det bänder slundom, att ättika på löf, gurkor och flera inläggningar, om den ej warit god, inpå wintern förswagas, hwarföre man strart, då man märker syran wilja astaga, afbåller ättikan, bortslår hälften, och ersätter den med lika så mycket friskt, och låter båda delarne med litet fint salt uppfosa, hwar efter den wäl kallnad återslås på det inlagda.

750. Att inlägga Champignoner. De runda knopparna afskäras wid roten, så långt som det är swart, läggas i watten och twättas wäl rena, samt skolas i annat kallt watten, men skalas ej. Sedan kokar man champignonerna med en liten näfwa salt och ett slop watten. Då de något kokat, uppfållas de och kastas i kallt watten, för att hålla sig hwita. Sedan uppläggas de på ett linnekläde att fullkomligt kallna och astringna, hwarefter de nedläggas i en glasburk. Derrå uppfokar man ett halfslop winättika och ett qwarter franskt win, med litet fryddpeppar, något hel mustorblomma och några färska lagersblad, och då detta sedermera kallnat, slås det på champignonerna, så att ättikan slår wäl öfwer dem, då de förwaras i källaren.

751. Att inlägga små Ättikagurkor eller så kallade Wingurkor. Man tager de minsta gurkor, som kunna fås, rensar ifrån alla maskarna och swartnade, samt affår de små fjellarna något ifrån gurkan. Gurkorna läggas i rent brunswatten under 4 dagar. Wattenet ömsas hwarje dag. Till en kanna gurkor toges ett halft qwarter koksalt och ett slop watten. Saltet omwispas mycket wäl, att det smälter. Sedan lägger man gurkorna deri, och låter dem stå i twenna dagar. Derpå kokar man 3 halfslop dubbelättika, med 2 lod i små tärningar fluren starkpeppar, något mustet

blomma, lagersblad och kryddpeppar, 2 thefedar fint salt och 2 dito fint socker. Alltsammans kokas i ett förtenmt färl och stummas väl. Då det blifwit klart, silas gurforna från saltlagen, och läggas deri, samt koka i 4 minuter, men ej längre, under omröring; hwarefter alltsammans slås i ett posilinsfärl att kallna, och förvaras sedan i burkar.

752. På annat sätt. Sedan gurforna äro rensade och sköljde, beströs de med litet fint salt, och då de dermed stått en dag, nedläggas de i en stenbark, och mellan hwarje hvarf läggas 3 à 4 lagerbärsblad, 4 à 5 nejlikor, litet peppar, muskotblomma, och småskuren pepparrot. Sedan uppkokas god ättika och slås het dertill, hwarefter burken öfverböljes till det kallnat, och öfverbindes sedan; eller också kunna gurforna, om man så vill, omslyttas i en glasbark.

753. Att inlägga Syltgurkor. Man tager af de gröna, långa så kallade slanggurkor, å hvilka skal en aftagas så tunnt som möjligt. Gurkorna skäras sedan i fyra delar på längden, och kärnorna borttagas med en silfverknif. Derpå tager man en skarp, något stor silfverfingerborg, med hvilken bitar utskäras af gurkskifvorna. Alla de runda bitarna kallas i kallt brunnsvatten, der de böra ligga några timmar. Sedan tager man ett halfslöp god vinättika, ett halft skålv. socker eller honing, några kryddnejlikor, några bitar kanel, ett citronskal, och kokar detta tillsammans i syltkitteln, under besändigt stumning att såsen blifwer helt klar. Sedan upptager man gurkbitarne, lägger dem i en posilins- eller stenbark, och håller den heta ättikelagen deröfver, och binder ett dubbelt tinne öfver burken helt tätt. Ett tof kan äfwen påläggas. Om en vecka afhåller man ättikesåsen, låter den häftigt uppsjuda, och om något skum blifwer, borttages det. Nu hålles den åter het på gurforna, hvilka omskwapas och betäckas på samma sätt som förra gången. Skulle man tycka, att såsen efter första kokningen ej är nog sinnig, bör mera socker eller honing läggas. Efter några dagar öfverbinder man burken med en waxduk eller annat tätt omslag i stället för det nyttjade.

754. Späckade Gurkor. Hårtill begagnas stora gurkor, hvilka skalas, och kärnorna borttagas med en desertsbed. Sedan läggas gurforna i friskt watten, under 3 å 4 dagar; men hwarje dag ömsas watten derpå. Derefter läggas de på en linneduk att afsinna, hwarpå de späckas med finksturen kanel, nellikor och strimlor af färsta citronskal. Emellertid uppfokas ättika, som stummas wäl, hwaruti läggas några bitar kanel, ett citronskal och några blad muskotblomma. Då detta litet kokat, iläggas gurforna, som så koka en stund, men ej så, att de blifwa miuka. Derefter läggas gurforna för sig uti en burk, som öfvertäckes, och ättikan uti ett annat färl, afwen betäckt. Då båda äro kallnade, hålles ättikan på gurforna, hvilka förvaras i kallt rum, öfverbundna med dubbelt papper af en linnelapp.

755. Att inlägga Presgurkor. Gurkor tagas helst gröna, skalas och skäras i tunna skifwor, samt läggas i en ren stenkrufa, öfversirödd med litet fint salt; likwäl ej med så mycket att gurforna bli salta. Sedan de legat 2 å 3 timmar att safta sig, läggas de i en stor linneduk, och saften afstramas så mycket möjligt är, likwäl må gurforna ej så hårdt pressas att de gå sönder. Derefter läggas de i en glasburk (ej stenburk, ty den tåres sönder af saften) och till en burk om 2 kanor, fylld med gurkor, tages ett halfsloy god winättika och ett halfsloy swagbricka, som sammanblandadt påhålles. Burken rullas derpå mellan händerna och skakas sakta, så att ättikan wäl samlar sig omkring gurforna. Burken får ej wara alltför full, ty öfwerst fylles den en half tum högt med matolja, i hvilken något litet salt är, för att undwika mögel. Burken öfverbindes med en linnelapp och blåsa, att ingen luft intränger, och hwarje gång af gurforna något tages, påhålles oljan å nyo och burken ombindes.

756. Körbår i ättika till Sallat. Ett Pål, socker och ett sloy stark winättika kokas en stund tillsammans mycket sakta på jeunn koleld, och stummas under kokningen ganska wäl. Förut har man tagit stora wäl-mogna körbår af den sura sorten, afslippt stjelnarna till hälften och lagt dem i en glasburk. När ättikan sjukt

och svalnat till andra dagen, så slås den öfver bären, och burken öfverbindes väl med dubbelt papper.

757. Att inlägga gröna Plommon. Man tager sådana, som äro friska och ej för mycket mogna, stöjer och uppstår dem på ett stendurkslag, att waitnet väl får afgå, hwarefter de läggas på ett kläde att afrinna. Derefter läggas de uti en stenkrufa. Emellertid uppkökas god winättika, tillika med något sorter eller hwit sockersirap, mustotblomma, hel kanel, nejlifor och citronskal efter smak. Lagen hålles på plommonen och färllet täppes väl till. När detta slätt öfver natten, förvaras plommonen eller renfloren i glasburkar, som öfverbindas väl.

758. Att inlägga Meloner. På samma sätt som spädgurkor (N:o 754), dock att de tagas medan de ännu äro gröna, och att de få koka något mer än gursorna.

759. Att inlägga Indiansk Krasse. Krasseknoppen plockas medan den ännu är grön, rensas, stöjes och lägges på linne att afrinna; derefter nedläggas den i en stenburk, jemte litet kryddreppar, nejlifor och salt (hwiiska kryddor också kunna utelämnas), och öfverglutes med kokhet winättika. Burken betäckes väl, och när krasseknoppen kallnat, lägges den i glasburk, som öfverbindes.

760. Att inlägga Spansk Lök. Den tages innan någon frostinatt infaller, rensas väl från den yttersta huden, men waktas att icke löfen isläres eller slås. Sedan plockar man de större och smärre från hwarandra, ty annars blifwa de icke jemnt kokade. De läggas derefter i en så skarp saltlake, att ägg deruti flyter, och ligga deruti 2 dygn, hwarefter den bortslås och något swagare påhålles, och dermed slår löfen ännu i 2 dygn, upplås derefter på säll och sedan på linne. När den nu är färdig, sättes så mycket ättika på elden, som tillräckligt kan flyta löfen; deruti lägges kryddreppar, nejlifor, lagersblad och litet i sliswor sturna mustor, och när ättikan härmed uppkokat, äfwen löfen, som kokat tills den synes klar, men bör icke wara mycket mjuk. Den upp-

tages då hastigt med durkslag, utbreder på fat ett swatna, och, när den är kall, nedlägges den i sin burk, hwar på ättikan äfwen fullkomligen afkastnad slås öfwer, ombindes och ställes i en god källare, eller ett rum, der det icke fryser.

Att inlägga Anjovis, se N:o 287.

761. Att inlägga hwarjehanda i Lingon. Wät mogna Lingon rensas, silas och affstillas; kolas derefter i watten med litet kanel, citron: eller pomerans: skal tills de blifwa tjocka. I dessa sura lingon kan man nedlägga och förwara äpplen, päron, citroner, pomeranser m. m. Sjelfwa bären, sedan saften är urwiden, kan äfwen begagnas att utbreda ofwanpå i syltburkar för ömtåligare sulter.

Insaltning och Inläggning i Salter.

Wid kroppars förwarande werkar saltet nästan på samma sätt som syror, eller att det utdrager watten, äfwen som det troligen ingår en så beskaffad förening med det ämne, som skall förwaras, att det äfwen derigenom blir jäsningshämmande. Då således wattenets fränstillande äfwen här är hufwudsaken, bör man före insaltningen fränstilla så mycket watten, som möjligt, wid sjelfwa insaltningen tillse, att intet mer watten tillfättes, och använda sådant salt som binder det mesta watten. För det förnämnda ändamålet's winnande, tjenar att förut låta den kropp, som skall insaltas, torka i lusten eller i ugnswärma, eller pressa densamma. Härwid märkes dock, att ju fullkomligare wattenet affstilles, eller med andra ord, ju fullkomligare man insaltar, desto hårdare och mera swårkött blir det insaltade ämnet, hwarföre man icke bör drifwa insaltningen alltför långt, utan lämna den efter den tid ämnet behöfwer förwaras, och det sätt hwarpå man sedermere vill tillaga det. — Saltet intränger icke lika lätt t. ex. i färskt kött, som då köttet är äldre. En lindrig jäsning, som uppmjukar de fasta delarne, afhjelpar detta, och gör äfwen att köttet blir hastigare salt, och tidigare ätligt. För att befordra saltets inträngande, låter man således köttet antingen blifwa liggande i lusten en kort tid, dock likwäl i stugga, hwar

wid värme, fuktighet och mast måste afhållas, eller bultar man det, eller också kokar man det, hwarwid det likwäl förenar sig med mycket watten. Bäst skulle vara att steka det lindrigt utan watten i lufttätt kärl. Dessa medel befördra äfwen fyrans inträngande wid inläggning i syror. I afseende på verksamheten hos olika salter, så affskiljer salpeter mera watten än koksalt, men gör deremot köttet hårdare, och i öfverslöd tillsatt, till och med illaluktande. Derföre användes blott en ringa del deraf, t. ex. 4 delar emot 100 delar koksalt. Koksaltet renas från fremmande salter, om det begütes med hälften af sin wigt kallt watten, hwilket upplöser de främmande salterne, men ej det swårösta koksaltet. Till torr insaltning skulle glödgadt (från watten fritt) salt vara bäst, och utrikes förekommer sådant äfwen i handeln. Såsom tillsatser wid insaltningen användes stundom socker och oftast några kryddor, såsom lagerbärsblad, neslifor, kanel, m. m. Allt detta bidrager äfwen att bättre bibehålla det ämne, som skall förwaras.

Wid våra wanliga insaltningar i snärrer qwantiteter, eller beräknade för en kortare tid, kommer det aldrig i fråga att noggrannt iakttaga alla ofwansläende föreskrifter; blott minsta delen af dem torde användas. De borde likwäl här framställas till wägledning för den, som vill nyttja en fullkomligare method, och på det man i allmänhet skulle inse grunderna för detta förvaringsätt.

762. Att insalta kött. Köttet gnides först och besfrös sedan med en blandning af salt, salpeter, socker, krossade enbär och sönderframade lagerbärsblad, nedlägges så tätt som möjligt i en rengjord tunna, hwars botten äfwen besfrös med nämnde blandning, och nedpresas med tyngder, som påläggas följande dagen. Proportionen är: till en tunna kött 1 kappe salt, ett fjerdedels skalp. salpeter, 1 skalp. socker, en näfwa enbär och 2 näfwar lagerbärsblad. Sockret och kryddorna tunna äfwen utelämnas, och mera salt tagas. — Denna beskrifne methoden är den wanligaste. — Det insaltade köttet bör förwaras på ett kallt ställe. Äfwen bör det packas tätt, tomheterna fyllas med salt, och tillses att det alltid betäcks af saltlagen, hwilken derföre bör emellanåt ersättas och förnyas, om den innehåller upplösta delar, hwilka hafwa benägenhet till förstämning,

763. På annat sätt. (Hamburger-Läse). Stöt-
tet ingnides med socker, och ligger några timmar att upp-
blöttna dermed. Derefter gnides det med en blandning
af 1 del salpeter och 20 delar kossalt med litet stöta en-
bär, lemnas några veckor i denna läse, under daglig om-
vändning och gnidning, hvarpå det röfes eller inpackas
med stark saltläse.

764. På annat sätt. (brukligt i Frankrike).
Stöttet kokas under några timmar i en del salpeter med
4 delar watten, på sakt eld tills allt watten afdunstat,
hwarvid köttet ofta wändes. Sedan upphänges det i rök
i 24 timmar, och blir lika så fast och wälsmakande, som
efter föregående ojemförligt långwarigare method.

Att insalta Gräslax, se No 304.

765. Att insalta Spenat. Spenaten, som skall
nedsaltas, bör wara sådd senare, så att den först i Sep-
tember månad kan wara färdig, då den upptages och ren-
sas, samt nedlägges hwarstals i en bytta eller burk, med
fint salt, hwarupå lägges en botten. Då spenaten fått ett
par dagar och redan gifwit läse, afhålles den, uppkokas med
litet frodad kryddpeppar, som man lagt i en fin linne-
se och ättika, och under kokningen stummas läsen ganska
wäl. Då den finnes klar, hålles den upp att öfwer nat-
ten kallna, och slås sedan på spenaten, som belägges med
lock och tyngd, samt sättes i källare.

766. Att insalta Portläse. Den måste nöd-
wändigt förwaras insaltad; ty dess saftfulla stielkar kunna
icke gerna torkas, och om man öf skulle kunna torka dem,
så utdunstar den behagliga syran, som utgör denna wär-
stens wärde. Portläsen tages inman den fått mycket frö,
plockas från de grofwa stielkarne, men de fina låter man
medfölja, och om portläsen har något frö, så bortplockas
det noga. Sedan sättes watten på elden, portläsen läg-
ges i en ren kasse, och då watten kokar nedsänkes den
deruti och får ett par uppsjudningar, hwarefter den läg-
ges på säll, och watten afriinner. Emellertid har man
kokat en läse med ett godt qwarter salt till en kanna
watten och ett slop ättika, lagt deruti ett par stekblad
kryddpeppar, och när det kokat tillsammans, uppsilat den

och lagt fryddorna i en liten tunn linnepåse. Då nu laken och portlaken är kall, lägges den senare i sin burk och den förra slås öfver. Fryddpåsen lägges öfverst, och alltsammans betäcks med en liten trädbotten och tyngd, hwarefter burken sättes i en god källare.

767. Att salta Grönkål. Härtill tages blad af rödbetor, mangolt och äfwen molla, som denna tid kan erhållas. Bladen renas väl från sina grofva stielkar och alla sina trådar, hwarefter de läggas i kokande watten och så några uppsjudningar, hwarpå de uppslås på fäll och ställas att kallna. När de äro swala, uppfrias de, och på botten af en burk eller bytta strös salt och litet froshad fryddpeppar, hwarefter kålen nedlägges hwarstals med mera salt och litet peppar, tills kärlet är fullt, då botten med tyngd påläggges och kärlet med lock ställes i källare att förvaras. Skulle man finna, att laken will sätta något mögel, så afslås den, kokas, stummas och kallnar, hwarefter den åter slås uppå kålen.

768. Att insalta Turkiska Bönor. De tagas medan de äro förtfulla, renas från trådar, stäras fina och nedsaltas med fint salt och hel persilja, i qwislar, beläggas med botten, tyngd och lock samt förvaras i källare. Alldeles hela nedläggas de äfwen med fint salt, hållas jemt under lake och förvaras.

769. Att insalta persilja. Den tages så sent man kan, lägges i en bytta eller burk och nedsaltas med fint salt hwarstals, och en botten med någon tyngd lägges derpå. Då man will begagna den, lägges den förut i watten.

770. Att insalta Dill. På samma sätt som föregående. Dillen tages då den ännu är grön.

771. Att insalta LÖF och Kyrswel. Härtill tages grön kållök och kyrswel, hwilken kan wara spanst eller swensk, efter tillgång; den förra har likwäl wycket starkare smak. Kyrsweln renas från ogräs, och om den är spanst, plätkas den i små qwislar men löfen släres i halskwarters eller något mindre stycken, sedan allt det wifnade blifwit fransfildt, hwarefter både löfen och kyrf-

weln tillsammans, eller hwårt slag för sig, nedsaltas med fint salt, belägges med lof och tyngd, samt förwaras.

772. Salt:Gurkor. Gurforna här till böra icke hafwa satt frö; likwäl kunna de wara både större och mindre, dock bör man wäl stikja dem åt och inlägga de större och smärre hwar uti sitt träkärl. Dessa kärl som böra wara kaggar eller byttor, smörjas i bottnen och i alla fogningar med surdeg. Gurforna torkas ganska wäl med ett linne och man gnider af dem de små knölar, hwilka pläga sitta på frukten; sedan plockar man försbärsblad af flera försbärsträn, tvättar dem rena från insekter, dam och spindelwäf, samt lägger dem i luften att litet torka. Af dessa blad lägges nu ett hwarf på bottnen i kärlet, tillstaka med några lagerbärsblad, utwuxen dill, något frydderpar och derupå ett lag gurkor, så åter löf, fryddor och gurkor, till dess kärlet är fullt, då så mycket skarp kokad och kallnad saltlake påslås, att den står öfwer gurforna, hwarefter ett lof påläggges och gurforna stå 14 dagar i ett rum, hwarefter de fättas i källare.

773. Att insalta Blomkål. Kålen rensas och släres i ej för stora flyttor, hwarefter den helt litet förwålles och lägges på såll, att wattenet wäl afrinner. När den är kall, nedläggges kålen i en bytta med ett tapphål i bottnen, hwarstals, med så mycket salt mellan hwarje hwarf, att kålhufwudena ej röra hwarandra. Öfwan på lägges ingen tyngd. Skulle någon lake blifwa på kålen, så astappas den genast. När kålen skall anrättas, afkokas saltet i 2 å 3 watten, hwarefter den tillredes såsom färsk kål. Det salt som här till begagnas kan gömmas och användas flere år å rad till samma ändamål.

Torkning.

Denna operation har, liksom de föregående, hufwudsattligast wattenets afslägnande till föremål. Detta kan ske derigenom, att wattenet genom värme förwandlas till ånga, och såsom sådan bortgår; eller att det ämne, som skall torkas, kommer i beröring med luft, som har benägenhet att förbinda sig med watten och dertfore drager detta till sig, eller att det kommer i beröring med sådana ne fasta kroppar, som hafwa en dylik benägenhet, såsom

socker, falter., m. m. Vid torkningen undergå likväl näringsämnenas åtskilliga förändringar. De i dem besfintliga kryddaktiga, skarpa och i allmänhet alla flyktiga delar, bortgå till en del med fuktigheten, hvarföre det torkade såtunda förswagas i afseende på de egenskaper som bero på dessa delars bibehållande. Så misser t. ex. violblomman genom torkning sina aromatiska delar, och från rättikor, pepparrot och löf, bortgå de flesta flyktiga delarne, så att de såsom torkade hafwa föga styrka. — Å en annan sida ingå flere ämnen, sedan de torkat, med swårighet förening med watten, hwadan de bli swåra att koka, såsom t. ex. starkt torkadt kött, hwilket blir alltför hårdt då det kokas eller steges. Äfwen andra förändringar uppkomma genom torkningen. Fruktar t. ex. som innehålla sockerämne, winna genom långsam torkning, en större sötna; kött, som långsamt torkat, har i början mycken benägenhet till förruttelse. För att undwika ofwannämnde olägenheter af en fullkomlig torkning, så werksäller man denna operation på sådant sätt, att fuktigheten ej helt och hållet aflägsnas, utan blott så mycket att jäsning förekommes så widt som möjligt. För grönsaker och rötter är torkning det bästa förvaringsfätt.

Torkningen kan på åtskilliga sätt påskyndas och underlättas: 1) genom förutgående jäsning. En inre rörelse äger då rum, de enskilda beståndsdelarne inwverka på hwarandra och fränslapsbanden upplösas till någon del. Denna method kan dock ej användas på animaliska näringsämnen, emedan dessa då lätt kunde öfvergå till en skadlig förruttelse. — 2) Genom att afskilja safterne från näringsämnenas, t. ex. medelst pressning, eller i synnerhet aftolning. Så förlorar t. ex. fint riswen potates, genom pressning, hälften af sin wigt i saft. — 3) Genom de fasta delarnes förswagande. När de flytande delarne hållas inneslutna af de fasta, så frigör man de förra, om man förswagar de sednare. På färsta wexter kan detta ske genom öfvergiutande med hett watten, genom indoppning i het salt- eller asklut, eller het olja, hwilka ämnen kunna urphetas starkare än watten. Det förra, eller öfvergiutande med hett watten, gagnar mycket wid torkning af wattenhaltiga frukter, spåda grönsaker och wexter, som ej gerna kunna torkas färsta utan att undergå någon förändring, torka wäl, om man en liten tid låter dem ligga i kokande watten. — 4) Genom tillsats af så-

dane ämnen som afföndra watten, såsom salt, olia, ättika, nejlifor, m. m. — Alla torfade grönsaker böra förvaras i ett varmt rum.

774. Att torfa Gåddor i ugn. De renas, stäras upp i uken, urtagas, och på grof silt borttages ryggbenet; sedan de blifwit torfade på linne, utbredas de med skinsidan nedåt, på haln, uti en smal ugn, hett eldad med spånwirke och dyligt, som ej förorsakar stor hetta, så att fisken blott torkar, men icke stekes, hwilket emellanåt bör efterseas. När fisken är väl torr, urtages den, och upplägges för några dagar på ett bord, der den öfverräckes med ett tunt kläde; inlägges derefter i en torr tunna med tätt lock, och kan på detta sätt hålla sig öfwer hela den soljande wintern.

775. Att torfa frusen Potates. De frusna potäterna kastas i kallt watten, att så kälan isfrån sig, torkas derefter och infättas i en ugn, eldad ungefär som efter brödbakning, tills de blifwa fullkomligt torra, då de i ett tørt rum kunna hålla sig en längre tid. Kostas sedan som annan potates.

776. På annat sätt. Potäterna kastas i kallt watten tills kälan är borta, och all orenlighet afsnides med en qwas. Derefter läggas de åter i så mycket watten, att det står öfwer dem. Första dagen bör watten ömsas 2 gånger, och sedan en gång hwar 24:de timma, eller i allmänhet så snart man på watten märker stum eller fyrig luft. Efter 6 å 10 dagar är uppmjukningen fullbordad, hwilket man kan bedömma deraf, att potäterna förwandlas i en wällingaktig massa. Man spluler den sedan i grofwa påsar, utpresar dem väl, och massan sättes på plåtar eller i pannor i ugn, eller swag värma att torfa. Då den är torr, störes mjölet, som ehuru grått, likväl är användbart till flerehanda tarfliga matredningar.

777. Att torfa Turkiska Bönor. Bönorna tagas innan de ännu äro fullwurna, renas som vanligt, och läggas i en gles kasse, som nedsänkes i en kokande wattengryta, och får några minuters uppsjudning.
De

De upptagas då och utbredas på ett bord tills dettan är afgången, då de skäras fina som wanligt, utbredas på torkfeller och insättas i lindrig ugnswärma, såsom efter brödbakning, hwarwid efter es, att de ej genom för stark hetta förlora färgen. Då de uttagas ur ugnen, utbredas de, för ett par dagar, på ett bord, hwarefter de förwaras i papperspåsar. Tillagas såsom färsta. De tunna och torkas hela, såsom N:o 782.

778. På annat sätt. Bönorna rensas, förwälas såsom förut, skäras fina och utslrös på ett bord, eller, wid större quantitet, på ett rent golf i ett rum som wäl har drag, men icke sol. Härwid tillses, att de ej ligga för tätt, och omröras de i början dagligen. När de äro wäl torra, sammanföras de tjockare, och då de så legat ett par dagar, förwaras de i papperspåsar.

779. Att torka Vålsta Bönor. Bönorna tagas, innan de blifwa för mycket grofwa, likwäl behöfwa de icke vara späda, utan halfwuxna. Det stora slata gröna slaget är bäst till winterröråd. De spritas först ur stidan, hwarefter skalen dragas af bönorne, hwarpå de flyskas samt utbredas helt tunnt på stora bord eller på ett rensluradt golf, uti ett rum, der solen genom gardiner utestänges. De första dagarne under torkningstiden röras de flitigt, att de icke så fästa sig wid golfwet, och när de äro torra, läggas de några dagar i hög på ett bord, hwarefter de förwaras i lärts- eller papperspåsar. Det lilla beswäret, att wid rensningen straxt taga skalet af dem, belönar sin möda; ty dels torka de härigenom ganska fort, dels meddelar ej skalet under torkningen sin färwa smak åt bönan, hwilken nu blir lika så god som om den wore färst.

780. Att torka Spanst Löf. Som denna Löfsort icke gerna länge bibehåller sig öfwer jord, utan att wilja mögla, så är det bäst att medelst torkning söka förwara den. Löfen skalas, och en del skäres i skifwor, en del i tärningar, hwarefter den lägges på postlins- eller slensat och sättas i en swag ugnswärma att torkas. Den wändes och omröres, och då den är wäl torr, lägges den på ett fat, att stå några dagar

öppet i ett fritt rum; inläggas sedan i glas- eller stensburkar, ombindes och förvaras i torrt rum, då den sedan är ganska tjenlig till såser på salt och torr fisk, samt wid flere behof.

781. Att torfka Spritårter. Återarter sprittas medan de ännu äro späda, och utbredas på ett slätt golf eller annan plats, som icke ligger emot solen, men dock har luftdrag. Ligger rummet emot solen, böra rullgardinerne nedfällas och fönstren öppnas. Årterna omröras de första dagarne, att de ej fastna wid golfwet, och då de äro torra förvaras de i varmt rum. Sockerarter kunna förvaras på samma sätt, men skidorna böra förwällas helt litet innan de sprittas. De kunna också torfka i swag ugnswärme.

782. Att torfka Sockerårtskidor. Jemna skidor tagas och förwällas, såsom No 777. Då de deres efter blifwit utbredda att svalna, uppträdas de på grofwa trädar, hvilka sättas utspända på en plats, som har luftdrag, och ej ligger emot solen, hwarwid iakttages, att de ej få sitta för tätt inwid hwarandra. Förvaras i papperspåsar i varmt rum. De kunna också torfka i swag ugnswärme, sedan de på nämnde sätt äro förwälda.

783. Att torfka Morötter, Roswor, Sockerrotter och Palsternackor. Griska morötter skolas väl och förwällas i en kittel, i hvilken man lagt litet gräs eller morotskielkar, så att de ej fastna wid botten. Morötterna upptagas och skalen afstrapas med en benknif, hwilket går mycket lätt. Därefter läggas morötterna på skärbräden, och skäras en del till sirimlor, en del runda för att begagnas till olika rätter, därefter läggas de tunnt utbredda på stensfat och rena bräden, och insättas i ugnen att torfka, med ungefär så mycket värme, som då man rostlar hweteskorpor. Dessa morötter kunna i papperspåsar gömmas i flera år, och då de begagnas, behöfwa de blott en lätt uppsudning och hafwa samma smak, som om de woro färiska. Roswor, sockerrotter och palsternackor kunna behandlas på lika sätt och med samma nytta. Och bör den, som har dålig följare, icke försumma denna enkla metod för att alltid kunna hafwa friska rotfater.

784. Att torfa Blomkål. Kålen strädes och fläses i små klipstor, hwarefter den uppträdes på starka trådar och spännes upp i ett varmt solrum, der fönstren hållas uppe och solen genom gardiner uteslänges. Kålen esterses dagligen, jemfas på trådarna, och hålles så ätstild, att lusten får fritt tillfälle att spela emellan. En wind, som har mycket lustdrag, men från hwilken solen kan uteslängas är det tjenligaste torkställe. När kålen är inemot torr, dräger man den af trådarna, lägger den på flatå postilinsfat och ställer den i en swag ugnswärme, för att ännu mera genomtorkas, hwarefter den ligger några dagar i hög på ett bord, och förvaras sedan i en öppen korg i ett varmt rum. Den snärre kålen, som icke kan uppträdas, utbreder på bråden att torfa och kan sedan nyttjas i soppor eller safer, hwilka flås.

785. Att torfa Mejram. I Augusti och September månader är bäst att astra denna krydda, som då är fullwert och saftig. De längsta stjeltarna hopbindas i små knippor, upphängas och torkas; men de små stjeltarna torkas på papper eller rena bråden. Den, som har egen trädgård, har tillfälle att wälja de späda och qwistat härtil, hwilka äro de bästa.

786. Att torfa Korffryddor. Basilika, Salvia och Timian tagas innan frosten infaller, bindas i små knippor och hängas i ett torrt rum, så långt från hwarandra, att lusten kan spela emellan, och när de äro wäl torra, förvaras de i varmt rum uti kårdupppers påsar.

787. Att torfa grönt Silleri. Här tages endast hjertbladen, hwilka antingen fläras fina och utbreddas, eller, det som är bättre, bindas i små knippor, upphängas och torkas, hwarefter de förvaras och äro ganska smaktliga på alla de köträtter, som wintertiden tillredas med rötter och grönt.

788. Att torfa Spenat. Spenaten plockas en varm dag, då den ej är suktig, rensas från frön och sielkar, och strös på ett slätt golf, i ett rum som har lustdrag, men icke ligger mot solen; de första dagarne rö-

res och wändes spenaten, och förwaras torr i papperöpåsar.

789. Att torfa Persilja. Sedan den är fint hackad, utbreddes den på samma sätt som föregående. Att torfa den på fat i ugn brukas äfwen, men är sämre. Andra plåga knyta den i knippor, hvilka doppas i kokt watten och upphängas i ett tak att torfa, hwilket är ett godt sätt, då persiljan skall nyttjas till anrättningar, der den ej bör synas.

790. Att torfa Nässlor till Grönkål. Späda nässlor rensas och behandlas såsom No 788. När de skola användas, förwällas de först något i ett watten som bortslås.

Rökning.

Genom rökning tillwägabringas det samma, som genom öfriga förvaringsfätt, nemligen wattnets affskiljande. Beståndsbdelarne af den wed, som användes till rökningen, i synnerhet träsyran samt de kryddaktiga och hartsaktiga delarne förena sig med det näringsämne som rökes och affskiljas wattenpartiklarna. Den inwerkkan, som rökens syror och kryddaktiga delar sålunda utöfwa, wore likwäl ej ensam tillräcklig för att aflägsna så mycken fuktighet som nödigt är, hwarföre man först brukar genom insaltning eller torfning, eller begge dessa medel förenade, bortskaffa en del af wattnet. Till rökning är hårdt trä bättre än löst; friskt ger mera rök än torrt. Enris och bär gifwa en fin och wälluktande rök. I början bör röken wara mera lindrig, och sinäningom ökas allt starkare.

791. Att röka Rött. Sedan oxfött legat insaltadt i 4, eller färkfött i 2:ne weckor, är det färdigt att röka, hwilket kan ske antingen i särskilt rökstuga, eller i skorsten. I Hamburg insaltas ej oxföttet förut, utan doppas några gånger i kokt watten, ingnides derefter med salt och saltpeter, gnides derefter med kli, och rökes lindrigt i 6 weckor.

792. Att röka Slått. Sedan skinkorna legat insaltade i 4 weckor rökas de helst med enris. De besanta Best-

phaliska stinkorna ligga först i luften 8 dagar att blifwa mörta, hwarefter de insaltas, ligga 8 dagar pressade i saltlake, och uppmjukas sist i sönderfrosade enbär, hwarefter de röfas med enris.

793. Att röka Fisk. Den insaltas och upphänges i lindrig rök. Den större måste klyfwas och utspånas. Lax fordrar omkring 3 veckor att blifwa rökt, gädda mindre än en vecka; sill kan rökas på 24 timmar; Sammal saltad sill skall först wattenläggas, samt rommen och mjölsen urtagas innan den rökes. Böckling rökes på följande sätt: Fet strömming rensas och rinsaltas väl, torkas och uppträdes samt ligger dermed i 2 dygn, hwarefter den upptages, på stickor. Dessa stickor fästas bredvid och öfver hwarandra uti en siltunna, hvari man berrat hål för dem, och uppsätts i röken. När de stått der något ömsas de undra stickorna öfverst och twertom, så att alltsammans blir jemnt rökt.

Brödbakning.

Wid brödbakning beror naturligtwis mycket på godheten af det mjöl som användes. Följande sätt att pröfwa det samma äro temligt säkra: Wertlimmet är det mest födande af de delar som säden innehåller, och det är på dess närvaro och egenskaper, som mjölets godhet egentligen beror. För att pröfwa det, gör man af siltadt mjöl och watten en deg, som knådas öfver en florsift under en löpande wattenstråle så länge, tills det genomrinnande wattenet upphör att vara mjölkaktigt, utan går klart. Den återstående degmassan är då hufvudsakligen wertlim, och om den är 25 procent af mjölets wigt (för hvet), så är detta af bästa slag. Är denna massa gul, elastisk och utan luft, så är också detta lännetecken på mjölets godhet; men är den grå, osaminanhängande och luktat muggig, så duger ej mjölet. Om, då hvetemjöl tryckes tillsammans, det slannar qwar i en sammanhängande massa, eller om det hänger wid, då det tryckes genom fingrarne, så är detta ett bewis på wertlimmets närvaro. Ett lättare prof, än det ofwannämnde att utdraga

wertslummet, är att göra en deg i handen, och om denna sedan hårdnar i lusten och kan utdragas, är mjölet godt; deremot är det dåligt, om den hänger fast wid fingrarne, och brister när man vill utdraga den. Ännu ett annat prof är att efterse huru mycket watten mjölet drager åt sig; ett godt mjöl drager mera, ända till 12 uns på stål. — Rågmjöl ger wäl en mera osannmanhängande deg än hwetemjöl, men den bör dock alltid, behörigt arbetad, släpa händerna, om mjölet är godt. Färgen på rågmjöl är icke snöhwit, men den bör stöta mer i blått än i gult. Är den gråaktig, så är det af tranärter; har mjölet en bitter smak, så är det af wildsenap, eller och ett tecken att mjölet är stadadt.

Wåren är den fördelaktigaste tiden för bakning; i stark köld eller stark hetta blir brödet sällan så godt. Det är af wigt att taga rent och godt brunnswatten, som kan pröfwas deraf, att det skummar med såpa. Watnet får ej hafwa för hög wärmegrad; kofbett skulle det förwandla mjölet till klister; om wintern nyttjar man det mera warmt än om sommaren. Man bör ej på en gång omblanda mycket mjöl dermed, utan småningom inarbera. Rindningen får ej se för långsamt. Färst öfwerjäst af icke för hullestarkt dricka är bäst. Dålig dricksjäst är seg, flabbig och luktar illa. Färst jäst är god, om ett par droppar, som hållas i kokande watten, flyta ofwanpå. Äldre jäst pröfwas genom förmågan att sätta en blandning af lika delar mjöl och brännwin med en fjärdedel stött socker, i jäsnings. Surnad jäst förbättras genom flera gånger förnyad tvättning med kallt watten; syrlig jäst genom tillsats af hwit potassa (1 quintin på ett halft slop jäst). Will man hafwa syradt bröd, nyttjas så kallad surdeg, som är ett degslucke, förwaradt från en föregående syrad bakning. Ett sådant degslucke stämmas likwäl genom en längre förwaring, om icke åtgärder widtagas deremot, hwat bland den bästa är att salta och omgifwa det med mjöl, och inlägga det i tienstigt kärl. Salt brufas i degen till de flesta brödslag, och utom det att brödet derigenom blir smakligare, påstår man äfwen, att det skall blifwa mörare. Jäsningen bör ej wara för hastig, emedan de särskilda delarne böra hafwa tillräcklig tid att sammankömba sig. Dejen är öfwerjäst, om den swällt så mycket, att den ej mera lyfter sig i ugnen. Den förbättras om den å nyo uppträdas med mera mjöl. Är åter jäsningen för

trög, så kan den påskyndas genom tillsats af litet vin eller brännvin, eller aldrabelst öl. Har den afflannat genom köld, så tillsättes kokhet watten jemte något af de anförda medlen. Det är lättare att med ytterligare watten bearbeta en hård deg, så att den blir lös, än med ytterligare mjöl en lös deg, så att den blir hård, hvarföre man mera bör taga sig till vara att göra degen för lös.

När man bakar om wintern skall man tillse att bakrummet och mjölet icke är för kallt, och i allmänhet bör man ställa mjölet i värme eller varmt rum en dag innan bakningen företages. Degspadet och saltet anwändes så varmt, som man kan tåla att hålla händerna uti. Då man arbetar degen så väl att den släpper händerna, så slår man jästen öfwer densamma genom ett groft durkslag. När degen är tillräckligt arbetad, mjölas den och öfverhöljes med ett varmt linne och sedan med en kudde; då den jäst tillräckligt, utbakas den med så litet mjöl man kan. Vill man nyttja anis och senfol, så sloka dessa fröddor tillsättas wid utbakningen, men vill man nyttja kummin, så bör den tillsättas under det degen arbetas.

Gräddningen är en bland de finfaste operationer wid brödbakning. Säure mjöl fordrar en starkare eldning än godt, och mindre bröd tål en starkare värma, ehuru kortare gräddningstid, än större. Det mest jästa brödet behöfwer längsta gräddningstiden; furt bröd fordrar längre gräddningstid, än ospradt; bröd af hård deg längre än det af lös, och rågbröd längre än hwetbröd. Bröd som är bakadt med mjölk, behöfwer nära dubbelt längre gräddningstid, än det med watten. Den nödiga ugnswärman är i allmänhet $+ 100^{\circ} \text{C}$. Det allmänna pröfningsfättet är att infasta en hand full mjöl. Blir det brändt är hettan för stark, blir det svart, är den för swag; blir det brunt, är den lagom. Äfwen brukar man inlägga hyfvelspånor, pappersremmar, m. m. Mycket beror äfwen på selswa ugnens construction, och det gifwas ugnar som aldrig grädda väl. Den wed som mest hettar, är kofwed.

Äf 6 liisp. rågmjöl bör degen väga 9 liisp., och brödet, sedan det kallnat, 8 liisp.; 3 liisp. mjukt bröd anses lika med 2 liisp. torrt. Äf 1 liisp. mjöl bör man i allmänhet få 1 liisp. 6 och två tredjedels stälp. bröd af 9 liisp. mjöl, 12 liisp. bröd, o. s. w.

794. **Sötsura Limpor.** Till 2 liäp. finstekt rågmjöl tages 3 kannor fludbett watten, som hastigt omblandas med ett roder till en lös deg, hwilken beströdd med mjöl, öfverhöljes. Under tiden läggas 2 liäp. surdeg i 2 qwarter ljuwt watten, hwilket omröres, betäckes och sättes på en warm kakelugn. När surdegen börjar jäsa, inarbetas något mjöl och mera ljuwt watten, tills allt blir som en tunn gröt, som beströs med mjöl, öfverhöljes och ställes åter att jäsa. En timma derefter börjar man att ytterligare arbeta den försmämda eller brödsdegen tills den är ljuw, hwarefter den uppjäsa surdegen lägges, och sedan allt blifwit wäl sammanarbetadt, öfverströs det med mjöl och öfvertäckes. När degen börjar jäsa, inarbetas så mycket mjöl, att den blir någorlunda fastig, hwarpå den åter ställes att jäsa. Emellertid uppfokas 1 slop brun sirap jemte 1 qwarter fint söndersturna pommaransskal, 2 junfrur krosad fenkol och en matsked sött ingefära; hwilket, när det affwalnat, inarbetas i degen, jemte något mera mjöl. När degen åter jäser, bakas här af limpör, hwilka hastigt öfverstrykas med warmt watten innan de insättas, och sedan de uttagits ur ugnen. Man kan af denna deg äfwen få goda kallskälsstörpor.

795. **Wörtbröd.** Man gör en deg af 1 kanna mjölk och strädt rågmjöl, samt nödig jäst. När detta uppjäst, tillsås 2 me kannor infokad och affwalnad wört, jemte nödigt mjöl, hwarpå massan omarbetas och ställes att åter uppjäsa. När detta inträffar, iknådar man 1 slop brun sirap, som blifwit kokad med samna kryddor, som näst ofwansföre äro förestrifna; och då degen, efter denna wättsas inarbetning, ännu en gång uppjäst, så bakas deraf. Innan bullarne insättas i ugnen, öfverstrykas de hastigt med warm wört, och med warmt watten då de uttagas.

796. **Sint Knäckbröd.** En deg göres af strädt rågmjöl eller hwetemjöl, eller of hälften af hwardera, med en kanna ljuw mjölk och ett halft slop jäst; när den uppjäst arbetas den änyo med lika mycket ljuw mjölk som förut, jemte ett halft slop strädt smör och nödigt mjöl. Då degen för andra gången uppjäst inarbetas litet sött anis eller andra brödkryddor, hwarefter den utfokas till tunna kakor, som piggas på båda sidor, krusas, jäsas och gräddas.

797. **Saffransbröd.** Man gör en deg, af godt hwetemjöl, 2 slop luum mjölk och ett halft qwarter jäst. Derefter gör man en annan deg af 1 skålp. twärtadt smör, 6 wispade ägg, ett halft skålp. socker, 3 halfslop luum mjölk och nödigt mjöl. Då den förra degen uppsjäst sammanknåddas den med den sednare, hwarunder tillsättes 1 qwintin i litet bränwin blött, och sedan torklad och söndergnuggad saffran, ett fjerdedels skålp. sötmandel och ett halft skålp. rensade rusin, jemte några droppar cedro:esens. Då allt detta är wäl sammanarbetadt, öfwertäcks det med linne och ställes att jäsa. Bullar bakas deraf som wanligt, hwilka sättas på smorda plåtar att jäsa och inskjutas så i ugnen. När de gräddas, öfverslupas de med wispad äggula. De kunna också strös med sött socker och kanel. Mandlarne, rusinen och cedro:esensen kunna också utslutas.

798. **Franska Simlor.** Man gör en deg af 1 slop watten, 1 qwarter jäst, och tillräckligt mjöl, besör den med mjöl och öfwertäcker den. När den jäst så mycket, att den blifwit winsur, tillsättes dubbelt så mycket watten och nödigt mjöl, och degen omarbetas å nys, att den blir fastare än första gången. När den åter uppsjäst, spådes den med en wärmd blandning af 1 slop mjölk och 1 kanna watten, och en nödig quantitet mjöl inarbetas, jemte 1 qwarter jäst. När den för tredje gången uppsjäst, utbakas den. Simlorna sättas på plåtar att jäsa, och inskjutas så i ugnen.

799. **Mandelbröd.** Man gör en jästddeg af ett halft slop luum mjölk, ett halft qwarter jäst och nödigt hwetemjöl, och betäcker den med en varm servert. När den jäser, inarbetas 1 skålp. urtwärtadt smör, som blifwit knåddadt med litet mjöl samt 4 å 5 ägg, som jemte ett halft skålp. socker blifwit wispade i 3 halfslop luum mjölk och arbetade med så mycket mjöl, att deraf färdig en lös deg, hwartill sedermera blandas 8 lod stollad och grofstött sötmandel, 2 lod finstött bittermandel, ett fjerdedels lod kardemumma, en god thesed kanel, samt, om man så vill, 5 å 6 droppar cedro:esens. Af denna deg bakar man så wäl bullar, som aflånga mandelbröd, hwilka sättas på smorda plåtar att jäsa, och så inskjutas i ugnen.

800. *Getwåggosimlor.* Dertill begagnas de nyss beskriwne mandelbröden. Motpå dem står man ett litet lof och urtager det lösa brödet, samt tillreder följande massa, som i stället ilägges: det urgrädda brödet sukats med litet skirdt smör, hwarefter tillägges stollad och finslött sötmandel till något mindre wigt än brödet, samt en jumfru sot grädda och något riswet citronskal. Detta allt arbetas tillsammans, och när det är ilagdt i simlorna, påläggas locken. Undertiden uppfokas sot mjölk med en bit citronskal, och då den uppfokar, wispas några skedblad sot grädda och ett par äggulor. Vid anrättningen lägges en simla på hwarje tallrik och öfwerghutes med den kokbeta mjölken; socker och kanel gifwes dertill.

801. *Sockerkorpor.* Man gör en jädeg af 1 slop ljun mjölk och 1 qwarter jäst med tillräckligt hwetemiöl, och en annan deg af 2 skålp. urwattnadtt smör, knådat med något hwetemiöl, och ett tjog ägg, eller något mindre, som blifwit wispade med 20 lod stött socker, hwar till lägges 3 slop ljun mjölk, 2 lod kanel och 2 lod fardemummor. När begge dessa degar äro färdiga, och jäningen uppiäst, så arbetas de wäl tillsammans, hwar på sin lätter denna sammanblandade deg uppiäsa, och bakar deraf. Skorporna sättas att jäsa på smorda, warma plåtar, och insättas i ugnen på desamma. När de äro gräddade, stäras de itu, och sättas i ugnen att torka.

802. *Thefringlor.* Man tager 1 kanna mjölk, halfannan mark smör, ett halst tjog ägg, 2 skålp. socker, och så mycket hwetemiöl som är nödigt för att deraf bilda en lös deg, jemte nödig jäst. När degen är jäst, bakar man deraf små fringlor, hvilka man gräddar på plåtar, och öfwerstryker dem med warmt watten, då de kommit ut ugnen.

803. *Sockerfringlor.* 10 äggulor och 6 hwistor wispas wäl med ett halst skålp. finslött socker, hwar till stäks ett halst qwarter grädda, och alltsammans knådas med så mycket godt hwetemiöl som behöfwes. Sitt inarbetas ett stycke twättadt smör, så stort som ett ägg. Här af bakas små fringlor, som gräddas på plåtar i swag ugnswärma.

804. **Winfringlor.** En deg göres af 8 wispa-
de ägg, ett halft qwarter Franskt win, ett sjerdedels lod
kardemummor och ett sjerdedels lod muskotblomma med
nödigt mjöl. Emellertid uppfokas 1 stöp söt mjölk, hwari
läggas ett halft skålp, socker, och då mjölken swalnat att
den blott är lium slås den i degen, hwilken arbetas med
mera mjöl som forut blifwit knådat med 1 skålp. urtwät-
tadt smör. När alltsammans blifwit arbetadt till en la-
gom hård deg, hwartill omkring 5 skålp. hwetemjöl ätgå,
inarbetas 2 stedblad god jäst. När degen jäst dermed,
bakas små fringlor, som ställas på smorda plåtar att jä-
sa, och gräddas så i måttlig ugnswärme.

805. **God-Rån.** 10 äggulor wispas med 8 lod
finstött socker, tills det tjocknar; då iläggas 3 junfrur-
jur, eller i brist deraf söt grädda, 3 stedblad skirdt smör
och det gula skalet af en citron. Detta allt arbetas med
så mycket hwetemjöl, att det blir som en lös deg. Råjernet
upphettas och smörjes med wax, och smeten strykes deruti
med en knif.

806. **Tunn-Rån.** Ett halft stöp tjock söt grädda,
en half mark hwetemjöl, ett halft skålp. riswit socker och
det gula med socker afrisna skalet af en citron (hwilket
och kan uteslutas) sammanwispas, och ett stedblad af den-
na smet hålles i råjernet, som förut blifwit upphettadt
och smordt med hwitt wax. Detta behöfves endast för-
sta gången. När rådet är gräddadt, rutsas med en knif
omkring kanten på råjernet, hwarefter det öppnas och
rådet lindas fring en rund pinne, som borttages då det
fallnat. Om dessa rån icke slå i warmt rum, så kunna
de ej gömmas öfwer en dag innan de segna.

807. **Pepparkakor.** Till 1 stöp brun sirap ta-
ges 1 lod i torra små tärningar sturna pomeransskal, som
förut legat i blöt och hwaraf det hwita blifwit borttaget,
jemte 8 lod tvättadt smör, hwilket ställes på elden att
koka något mindre än en sjerdedels timma. Emellertid läg-
ger man en blandning af hwetemjöl och siktadt rågmjöl, lika
mycket af hwardera, i ett tråg, håller den heta sirapen deröf-
wer, och gör deraf en lös deg, hwilken bör stå ett par dagar
eller mera att hwila, ju längre desto bättre. Sedan ut-

kastas degen på ett bord, och bestrykes här och der med renad potaska, fuktad med watten. Till ofwannämnde quantiteter åtgår omkring 4 lod potaska. När den är påstruken, arbetas degen mycket wäl med så litet mjöl som möjligt, och utkastas derefter till den tjocklek man vill gifwa pepparkakorna, som utskäras i hwilka fasoner man behagar, och gräddas på mjölade plåtar i swag ugnswärma. Innan de insättas, böra de öfversirylas med wispad äggula för att få wacker färg; äfwen kan man besströ dem med fint sönderfluren mandel. — Andra nyttja icke twättadt smör wid beredningen af degen till pepparkakor, utan taga i stället ägg. Äfwen nyttjas andra kryddor än pomeranßskal, t. ex. fenkol, koriander, anis, ingefära, nellikor, antingen blott endera af dem eller flere tillsammans.

808. Pepparkakor af Honing. Ett halft slop god honing kokas och skummas wäl, och när den kallnat blandas deruti 1 skåp. finstött socker, fint slötta citron- och pomeranßskal, hwarifrån det hwita blifwit borttaget, 1 lod af hwardera, ett halft lod kanel, 12 lod stollad och sönderfluren sötmandel med några bittra och en half jumfru spiritus vini. Dertill tages så mycket slättadt rågt mjöl, att det blifwer en lagom hård deg, som arbetas wäl och lemnas att stå några dagar. För öfrigt som föregående.

Brygd.

Sedan den för brygden bestämda säden blifwit mälsta, hwarwid en del af fröornas stärkelse blifwit förwanblad till socker och gummi, skall den gröpas, hvilket icke får ske för fint, emedan gröpet då lätt, wid den efterföljande behandlingen med det warma watten bildar klisteraktiga klumpar. Genom gröpningen tilltager maltets volym 20 procent. Efter malningen upplägger man gröpet några dagar utbreddt på ett golf, hwarigenom mjölet på förhand blir uppmjukadt, och lättare undergår den efterföljande upplösningen.

Man strider nu till mäsningen, hvars ändamål är så väl upplösningen af det redan i maltet befintlige sockret och gummit, som förwandlingen af den återstående stärkelsen. För detta ändamål behöfves utspädning och digestion med watten under behörig värmeegrad, som i början ej får vara för stark, men sedan ökes (till emellan + 62° och 75°). Hela wattengvquantiteten tillsättes icke på en gång, utan efterhand, emedan alla lösliga wertsämen bättre utdragas genom att efterhand pågjuta snärre wattengvquantiteter. För öfrigt fordrar mindre torrakt malt ett mindre varmt watten, äfvensom en längre förberedande uppmjukning, emedan det innehåller mera öföändradt stärkelse; hwilket gäller i ännu högre grad, då gröpe af mältoed spannmål för wiåa ölsorter är blandadt med det öfriga. Den quantitet watten man använder till mäsningen, beror på huru starkt man vill hafwa ölet. För att kunna göra någon beräkning för detta, måste man likwäl på förhand weta, att en betydlig mängd watten afdunstar under kokningen, och att en annan betydlig del qwarhållles i draswen efter gröpet (så att t. ex. 100 mått gröpe qwarhålla nära 40 mått watten). Om man af 100 mått gröpe will winna t. ex. 160 mått öl, så fordras omkring 240 mått watten dertill. Det är af wigt att watten icke innehåller främmande beståndsdelar. Bäst är regn- och flodwatten. För att pröfwa wattenets kvalitet, upplöser man twål i sprit, och håller några droppar deraf i watten, då, om det blir tjockt och slingor wiåa sig deri, det ej är användbart utan förbättring.

Mäskfaret bör hafwa dubbla bottnar, den öfra lös, genomborrad med flere snärre hål, och hwilande på en list, 3 tum högt från nedra botten. Härpå lägges ett lag med hett watten ställad haln, och deröfwer en härduk eller ett stycke flanell. Mellan begge bottnarne är en tapp, hwarigenom wörten urtappas i ett lägre stående kar, som bör hållas betäckt. — När mäsningen skall företagas, så slås gröpet i mäskfaret och genomluftas med ljuunt watten, som efterhand tillsättes och omblandas derwid wäl, hwilket kallas: att syfta; eller och ihålles en wiåa quantitet watten först, och gröpet tillsättes efterhand, under noggrann omröring, så att inga degklumpar bildas sig. Om man antager ofwan anförde proportioner, nemligen att 160 mått öl önskas af 100 mått gröpe (det blir då

ett mycket starkt öl), så är den wattenquantitet, som först för ibållas i mäsckaret omkring 65 mått, upphettad till omkring $+ 60^{\circ}$ om sommaren eller 75° om vintern. Sedan gröpet blifwit arbetadt i detta watten, under nära en timma, så slår man åter i mäsckaret 40 mått watten, som i bryggfitteln (wanligen en innurad panna, under hwilken eldas) blifwit upphettad till 96° ; hwarefter man åter börjar noggrannt omröra tills hela blandningen blifwit lifformig. Man betäcker nu mäsckaret, att wärman, som är omkring 75° , må qwarhållas deri, och lemnar det orördt halfannan timma, eller längre, om mäscktet är swagt törskadt. Derefter urtappar man den under tiden bildade wörten i det lägre stående wörckaret; men om den utflytande wörten är grumlig, så slås den tillbaka i mäsckaret tills den rinner klar. När detta är gjordt, fyller man åter i mäsckaret 75 mått watten, som emellertid blifwit i bryggpannan upphettadt till $+ 96^{\circ}$ och omarbetar masan lifsom förut, hwarefter man åter betäcker mäscket, som nu har en värma emellan 75 och 79° . Sedan det så stått någon tid, astappar man den nya wörten i samma kar som den förra; och påfyller för sista gången mäsckaret med 60 mått till 96° upphettadt watten, och omarbetar gröpet deruti. Under tiden slår man all wörten i den nu från watten lediga bryggpannan, och sätter den i kokning. När tredje mäsckblandningen stått omkring en half timma öfvertäckt i karet, astappas äfwen den deraf utdragna wörten, och slås i den redan kokande bryggpannan, dock efter hand, så att kokningen ej derigenom slannar. Gröpet är nu så tömdt på sockerhalt, att den wört, som det ytterligare kan gifwa, icke mera duger till öl, men dock kan användas till swagdricka.

Mäsckningen tillgår icke alltid så, som ofwansföre är beskrifwet, utan flere olikheter ega deri rum på olika orter. På några ställen tager man nemligen endast wörten efter första mäsckningen till öl, och den efter den andra till swagdricka; på andra åter tager man wörten efter de begge första mäsckningarna till öl, men den efter den tredje till swagdricka. Stundom kokar man wörten efter hwarje mäsckning särskilt, man förenar dem i samma kar att jäsa, o. s. w. Bland dessa olika metoder hola wi blott utmärka 2:ne felaktiga. Den första, här i Sverige allmänt brukliga är: Sedan något wört afrummit i

wörtkaret, uppfokar man det i bryggpannan och slår det åter tillbaka öfver mäsken, för att å nyo genomgå, och bringar den wört som under tiden afrunnit, i bryggpannan och häller den på samma sätt tillbaka öfver mäsken; på hwilket sätt fortfares med all wörten tills den blir klar; och denna användes till öl. Nytt kofhett watten yäggjutes sedermera, och den wört som derefter winnes, användes till swagdricka. Denna method är felaktig derför, att den kokande wörtens hetta öfversliger watten, och derför upplöser mycket oförändrad stärkelse ur mäsken, hwarigenom ölet blir tjockt och får benägenhet att surna. Äfwen brukar man hos oss, wid husbehöfsbrygd, att mäska (omarbeta gröpet med watten) i ett kar, och derefter ösa mäsket i ett annat så kalladt rostkar, der man på botten lagt flera hwarf så kallade rostkäppar, eller od wedträd i kors (att tjena i stället för den ofwan beskrifna lösa botten) och derofwarpå ett tjockare lager af haln, från hwilket rostkar man aftappar wörten. — Den andra felaktiga methoden är att slå en del af sielfwa mäsken, sedan den blifwit omarbetad med hela den erforderliga kofheta wattenmassan, i bryggpannan att koka, att derefter ösa den tillbaka för att i mäskeket omarbetas med den ännu der qwarwarande mäsken; att derpå åter ösa bryggkitteln full med den nya blandningen och koka den, o. i. w.; samt att först derefter särskilt aftappa och koka wörten. Detta förfarande är ännu mera felaktigt, än det föregående, och endast användbart för swaga ölsorter, som ei behöfwa förwaras. — Äfwen wid den mest omsorgsfulla mäsning qwarstår dock en temlig mängd oförändrad stärkelse i drifwen, hwarför den är födande och särdeles tjenlig för kreatur.

Efter hwad ofwan är nämnt, öses den färdiga wörten i bryggpannan (wid ölbrygd i stort pumpas den upp i densamma) för att koka, hwilken operation räcker en oläcka lång tid, merändels 2 à 3 timmar; men längre, då man ämnar förwara ölet en längre tid. Kännetecknet då kokningen i allmänhet kan afbrytas, är då afskilda brunaktiga flockor finnas simmande i den klara wättskan, hwilket orsakas genom den i wörten besittliga, ur maltet urdragna fröhwitans ytning; och då den utfälles i flockor, medtager den äfwen andra främmande ämnen i wörten och klarar densamma. Detta är den period, före hwilken kokningen ej bör afbrytas, men den kan äfwen fort-

sättas längre. Detta äger likväl icke rum, om fröhwiltan yllat redan under mäsningen, genom påghutning af alltför hett watten, i hwilket fall något särskilt flarningsmedel måste begagnas. Under kofningen blir wörten mera koncentrerad, så att till och med en fiettedel deraf i watten afdunstar. Desså förwandlas derwid ännu en del af det i wörten innehållna stärkset och gummit till socker.

En nödvändig tillsats wid ölbrygd är humle. Dels ger den åt ölet en egen angenäm smak, dels har den egen skafen, att hämma jäsningen och hindra att ölet surnar. Hur stor quantitet bör tillsättas, beror på huru häft och waraktigt man önskar ölet. Ett och tressjerdedels skålp. på hwarje tunna malt är det wänliga; för starkt öl fordras tre och tressjerdedels skålp., och till Ale och Porter tager man i England ända till fem och ett tredjedels skålp. Humlen tillsättes sedan wörten börjat koka, antingen på det sätt, att man låter den sinna ofwampå, tills den är uppmjuknad af wattenångorna, och då nedröres; eller upplöser man den förut med hett watten, i ett särskilt kärl, och ihäller alltsammans. — Den urkofade humlan begagnas wänligen ännu till den efterföljande brygden af swagdricka.

När wörten är färdigkokad, så bör den hastigt afkylas, emedan den genom att en längre tid, till större yta, wara utsatt för beröring med atmosfäriska lusten, lätt kan öfvergå i ättikjäening, eller åtminstone få benägenhet att surna. Wid husbehöfsbrygd, då man ej ännu förwara ölet någon längre tid, utan det måhända åtgår på några få wexters tid, är man ej så nogräknad dermed; utan der sker affylningen endast genom afdunstning, i ett wänligt bryggkar, dit den öses ur bryggpannan, hwilket går ganska långsamt. Wid bryggerier i stort är man deremot twungen att hafwa ett särskilt affylningskärl af blott några få tumes djup, men af flera alnars diameter eller i fyrkant; och bör den kokade wörten ej stå mer än 2 tum djupt deruti. Afdunstningen på denna stora yta, och till följe deraf äfwen affylningen, sker temligen fort, isynnerhet om ett friskt lustdrag stryker deröfwer. Emellertid är äfwen wörten här blottställd för ättikjäening för den stora ytan full, hwarföre man inrättat andra affylningsapparater, och kan äfwen dertill begagna en wänlig infylare för brännwinsbränning, men användningen

ningen häras i stort är underkastad många svårigheter, särdeles för den stora mängd af kallt watten som erfordras.

Om vår och höst, då luften är mest torr, är den också mest benägen att uppsuga de wattenångor som den träffar. Därför går också afdunstningen dessa årstider fortare. År luften qwalnig (både varm och fuktig) så sker ingen afdunstning, hwilket i synnerhet inträffar om sommaren före åskväder.

Ändamålet med wörtens jäsning är, liksom med all winjäsning, att förwandla det bishade sockret till alkohol. Här skall man dock ej söka att förwandla allt sockret, utan en del måste qwarstå oförändradt, emedan det eljest snarare öfvergår i ättikjäsning och surnar. Efter behörig afstyllning, som minst bör ske till $+ 17\frac{1}{2}^{\circ}$ wintertiden, och högst till $+ 12\frac{1}{2}^{\circ}$ sommartiden, hålles wörten i jäskaret (eller qwarstannar i samma kar, om icke särskilda afstyllningskar eller apparater blifwit begagnade) för att jäsa, då man såsom jäsningemedel tillsätter en vis mängd så kallad öfverjäst, som är tagen af en likadan ölsort med den som skall jäsas, och som förut skall wara upplöst i litet wört, ställd på ett ljumt ställe, att den kommit i jäsning. Huru mycket jäst skall användas, rättar sig efter wörtens styrka, den omgifwande luftens temperatur och jästens godhet. Starkt koncentrerad wört fordrar en mindre mängd jäst, än en mera utspädd; och om sommaren behöfwes mindre jäst än om wintern. En för stor mängd jäst gör jäsningen för hastig och häftig, hwilket gör ölet mera benäget att surna under förvaringen. En för häftig jäsning kan hämmas genom att man delar wätskan på flere kar, eller ställer karet i kallt watten, eller iblandar sprit eller brändt socker. I allmänhet tager man en hundraedel jäst emot wörtens volym. När jasten är igifwen, bör karet betäckas, och jäsningen börjar efter några timmar. Skulle den länge fördröjas eller också taga sedan den kommit i gång, och wörten börja afstyla, så måste man hastigt uppvärma en del af wätskan, hwilket också kan ske genom att nedsänka glödgade kullerstenar. Bäst är att genom en slang af förtent bleck leda warmt watten genom wätskan (genom samma slang kan man också leda kallt watten, då jäsningen bör nedsättas). Då jäsningen börjar, uppslyter ett mjölkwitt skum på wätskans yta, och utbreder sig efter hand till karet's bräddar.

men tilltager beständigt på midten, så att lifsom en kulle af jäst bildas; och des hwita färg öfvergår efterhand till gulbrun. Undertiden stiger wätskans temperatur, och kolsyregas utvecklas oupphörligt. När nu jästen sjunker i midten, lossnar från jäskarets bräddar, och börjar lägga sig mera tätt tillsammans mot midten, samt wisar sig benägen att sjunka, så är jäskningen fullbordad. Denna så kallade öfverjäst bör då genast borttagas, och ölet afstappas från bottenjästen på tunnor. Efter astappningen sednare, så upplöser den i ölet bildande alkoholn en del af jästen, hwilken ger ölet en obehaglig jästsmak. De tunnor, på hwilka ölet, som nu kallas färsöl, tappas, skola lemnas liggande med öppna sprund, emedan jäskningen ännu fortsättes några dygn, dels genom den beröring med luften, hwarföre wätskan är utsatt under astappningen, dels för en ringa quantitet jäst, som ännu qwarstår. Tunnnorna skola tappas så fulla, att den jäst, som bildas under den fortsatta jäskningen, kan utrinna, och hwartefter den utrinnet, skola de påfyllas helst med öl af samma brygd, eller också med watten. När jästen börjar att ej mer upphjupa, tillsluter man sprunden. Den nya bottenjäst, som under tiden bildat sig, anses ej vara skadlig, utan twertom underhålla den långsamma jäskning, som är nödig för allt öl, som ligger på fat. Sedermera bör man då och då öppna sprundet i warmt wäder, för att lemna utgång för den kolsyra, som kan hafwa utvecklats, och som eljest skulle kunna sönderspränga kärlen, hwilka desutom böra fyllas, om ölet skulle hafwa förminskats. Ölet kan ej säkert förwaras, annat än på fullkomligt lufttätt tillslutna buteljer. När det ligger på tunnor, förbättras det i början alltmer, och derefter börjar det försämras genom ättikjäskning, m. m. — Slutligen bör anmärkas, att alla kär, som wid brygd användas, böra hållas ytterst rena och fria från allt som kan förorsaka syra.

Olika ölsorter uppköpa genom olika proportioner mellan maltet och watten, genom särskilda slags malt och dertill använda sädeslag. Man kan vidare säga, att den längre eller kortare tiden för kornets mältning, maltets hastigare eller långsammare torkning, mästningens olika långvarighet eller temperatur, den längre eller kortare tiden för wörtens kokning, proportionerna mellan malt och humle, m. m. medför olighet i den wunna pro-

duften. Svenskå äro särskilda lokala omständigheter verk-
samma, hvilka man ej alltid kan förklara. Så utmär-
ka sig ölsorter från vissa orter för vissa egenheter, ehur-
ru klimat, beredningsfätt, m. m. äro alldeles lifa. Det-
ta kan till och med gå så långt, att man i 2 närbelägs-
na bryggerier ej kan frambringa samma ölsort med sam-
ma beredningsfätt. Vät brygdt öl är en god och sund
dryck. Mängden af alkohol utgör i vanligt starkt öl blott
4 pCt, eller 2 kannor på tunnan, i swagrläsa omkring
en half kanna på tunnan. Slets närande beståndsde-
lar utgöras af oförvandladt socker och stärkelse samt
gummi.

809. Swenskt Öl. Beredningen deraf, ehuru
afvikande från de ofwan anförda allmänna reglorna, är
dock derstädes anford såsom undantag; hvarföre det wo-
re onyttigt att här upprepa densamma.

810. Stockholms Öl. Stockholms-metoden är
något olika den allmänna Swenska. Man mäsar 1 tun-
na malt med tillräckligt watten, och tillblandar efter en
half tunna ytterligare en half tunna, då alltsammans
å nyo arbetas. Sedan karet derefter stått betäckt 2 tim-
mar, afstappas wörten, och kokas tills den står sig, då
den åter hålles på rostikaret. Bryggpannan fylles nu
med watten, och man lägger humlan, som sakta sjuder
2:ne timmar. Wörten afstappas nu å nyo, och fylles till
wättskan i bryggpannan, der allt sammankokas i 2 tim-
mar, och silas derefter i kylkaret. Den wört, som ännu
är öfrig på råsten, slås nu i bryggpannan, der man lå-
ter den koka i 2 timmar med den fränslade humlen,
och sedermera slår den i kylkaret till den förra, och oms-
tör alltsammans. När allt är färdigt och tappadt på
lunnor och dessa legat sin tid med öppna sprund, så hål-
las 4 å 5 sleswar affol på humla i hwarje tunna innan
de sprundas, hwarigenom en ny jäsnings uppkommer, så
att man de första dagarne måste då och då gifwa ölet luft.

811. Engelsk Porter. Dä Porter tages hwitt,
bernstensfärgadt (gult) och brunt malt, en tredjedel af
hwardera. Af dessa 3:ne mältsorter, mäsas hwardera
för sig i särskilda mässtar, och wörten kokas särskild, men
på samma humle, och alltsammans jäses sedan tillsam-

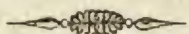
mans i samma jäsekar. Jästen affstummas icke under sjelfwa jäsningsen, såsom wid beredningen af föregående älsfort, och jäsningsen går dertföre något fortare. Man uppger wänligen, att en mängd bästa wexter skola användas till Engelska Portern, såsom gentianarot, menyanthes trifoliata, brunbrändt socker (essentia bina) o. s. w. Dessa ingredienser finnas verkligan på äldre Engelska porterrecepter, men det är ej sannolikt, att de numera begagnas. Alminstone äro alla sådane tillsatser — till och med socker och sirap — genom särskilda parlamentsakter förbjudna wid stora penningeböter.

812. Swagdricka af Sirap. Man uppfoskar 60 kannor watten, och när det kommit i kokning, ihåller man en kanna brun sirap, och tillsätter dertföre ett halft skålp. humle. I stället för hwad som infoskar af watten, påspäder man friskt, så att alltid samma mått behålles. När wätskan kokat i 2:ne timmar, upphålles den för att swalna, och när den sjunkit till lagom jäsningsstemperatur, lägges 1 slop jäst, hwarpå den öfwer-täckes. Wid det wanliga kännetecknet att jäsningsen är slutad, tunnas det med både jäst och humla, samt sprundast sirap. Efter 8 dagars förlopp kan det tappas på buteljer.

813. Swagdricka af Socker. Man uppfoskar 24 kannor watten, och tillsätter, när det kommit i kokning, 4 skålp. socker. Det hålles sedan i en så att swalna, och då det sjunkit till lagom jäsningsstemperatur, lägges halftannat qwarter jäst, hwarpå det öfwer-täckes. När jäsningsen är slutad, och det börjar hwitna, tappas det på kruke, med en droppa citronolja i hwarje. — Efter 14 dagars förlopp kan det begagnas.

814. Swagdricka af Enbår. Sådant drida nyttjas hos oss stundom af allmog. Man tager dertill de lagom mogna eller mörkblå bären, ty i de öfwermodiga eller swarta är allt socker förswunnet, och i de omogna ännu ej utbildadt. Man tager några kappar sådane bär och sönderstöter dem, likwäl ej så hårdt att skalen pressas, samt lägger dem i mäsckaret, och systar dem med kallt watten. Några timmar dertföre håller man massan på rästen, der man urlafar den ett par gånger

med kallt watten. Wörten kokas på wanligt sätt, men med mindre hunnla; jäsning och tunning ske också på wanligt sätt. Skålet hvarföre man ej får hårdt pressa slalen eller nyttja hett watten, är, att den för dem egna flyktiga olja då skulle blandas i wörten och gifwa den en alltför stark enbärsmak. För att få drickat mera smaktigt, tillsätter man stundom malt eller sirap.



Ättikeberedning.

Ättika uppkommer genom ättikjäsning i en wättska. För ättikjäsning fordras en förutgående winjäsning. Denna winjäsningen, (spirituösa jäsningen) uppkommer, då en ur frukter m. m. utpressad wertsaft, m. m. lemnas åt sig sjelf, under en gynnande temperatur, och dess produkt är alkohol. Den förra eller ättikjäsningen (sura jäsningen) uppkommer sedermere i den alkoholhaltig blifna wättskan, om den fortfarande öfwerlemnas åt sig sjelf, under föröfrigt gynnsamma omständigheter. Och på samma sätt som sockrets närvaro i en lösning utgör ett villkor för möjligheten af en jäsning, hvars produkt är alkohol (winjäsning); liksom kan äfwen alkohols närvaro anses vara wiltoret för ättikjäsningen; och de erfarenheter, som tala deremot, eller att en wättska omedelbart tyckes öfwergå i ättikjäsning, t. ex. sockerlösning, som blifwit blandad med wist jäsningssämne, förklarar man så, att winjäsningen i alla fall ägt rum i ett närlig förutgående moment. — Winjäsningen fortgår utan luftens tillträde, hvilket endast fordras såsom wäxelse wid dess början; ättikjäsning är deremot beroende af luftens fortsatta tillträde. De omständigheter, som i allmänhet fordras för denna sednare, äro följande:

1) Luftens fortsatta beröring med wättskan är ett nödwändigt villkor för ättikjäsningen, hvilken äfwen går fortare eller långsammare, allt efter som luften berör en större eller mindre yta af wättskan; hvilket likwäl måste såwida inskränkas, att ej wättskan genom afdunstning för mycket förswagas. 2) Fordras för jäsningen en hög temperatur, + 10 till + 40° C. 3) Wättskan bör vara betydnings-

ligt utspädd med watten, emedan en större halt af alkohol så wäl som af socker förhindrar all förändring. 4) Fordras ett ämne, som åstadkommer jäsningen, hwilket ofta finnes redan i wätskan och endast behöfwer luftens medverkan för att frambringa jäsning. Sedan ättiksyra en gång bildat sig i en wätska, eller blifwit blandad med densamma, bidrager den betydligt till förändringens fortsättning. Såsom jäsningsmedel begagnas derföre antingen bottenjäst, som sättes efter slutad ättikjäsning, eller tillblandning af redan färdig ättika, eller surdeg af sädesmjöl och ättika, eller så kallad ättikmoder, en flemmig massa, som stundom affätter sig i kärle, der ättika förwaras, och hwilken håller en mängd ättika insupen, m. fl. Andra tillsatser som förekomma i ättikerecepter, äro antingen öfwerflödiga, eller också rent af skadliga, såsom Spanst peppar m. m. Kärle, som redan begagnats för ättika äro, såsom redan genomträngda deraf, och således i hög grad befordrande jäsningen, bättre än nya.

När ättikjäsningen först börjar, blir wätskan grumlig, temperaturen deri höjer sig genast och står snart vid $+ 35^{\circ}$ eller 40° C. Småningom aftager värmen åter, och sätter sig i jevnwigt med det omgifwande rummets. Under tiden bitda sig flemmiga och trådaktiga flockor, som lägga sig på kärlets botten och mot des sidor; och under operationen utvecklas kolsyregas, om socker finnes i lösningen. Småningom klarnar wätskan, förlorar all spirituos luft och smak, och får i stället en sådan som tillhör ättikan; dock fordras ännu ofta en ny eller fortsatt jäsning, under hwilken stundom också ättikmoder affätter sig, innan ättikan är färdigbildad. Stundom händer att ättikan icke blir klar; men då kan man såsom flaringeämne använda husblås, som man upplöser i så stark ättika, att den sönderfaller och låter utröta sig med wätskan till en homogen wälling. Äfwen kan man klara den med mjölk, som sammanröres dermed. Öföammet i mjölken utfälles nemligen af syran, och drager med sig alla uppslammade delar till botten.

Ättikans godhet och värde beror på, huruvida den är mer eller mindre rik på ättiksyra. Man kan för hushöf pröfwa detta på följande sätt: Man slår 1 quintin raffinerad potaska i ett glas, och tillsätter i små portioner, under ständig omröring, 3 lod af ättikan, samt låter blandningen koka. Reddoppas nu deri gurke

me: papper och blir brunt, så är ättikan för swag; inträsfar det icke, och deri neddoppadt lackmuspapper blir rödt, så är ättikan ganska stark. Ju mer ättika öfwer 3 lod behöfts att mätta 1 qwintin potassa, ju swagare är den. En renare ättika, och som håller mera ättiksyra, kan man bereda genom destillation af wanlig, wäl utjäst ättika.

815. *Winättika.* I winländerna, i synnerhet i Granfriske, bereder man mycket winättika i stort. Då detta icke med någon fördel kan användas hos oss, skulle en beskrifning på methoderne därför äfwen wara öfwerflödig. I skället skall här beskrifwas ett sätt att bereda ett slags artificiell winättika. Till 6 kannor watten eller något mindre tages 10 lod hwit winsten, 2 släp. smält honing, 1 kanna starkt finkelbrännwin, halftannat släp. rusinshelkar och 1 qwarter jäst. Battnet uppfokas försiktigt och hålles i en halfankare, hwarefter de öfwannämnde ingredienserna tilläggas. Ankaren omslutas några gånger om dagen, under 14 dagar, hwarefter den påfyller så med watten, att den blir full. Sprundet får ej tillsläppas för hårdt. Ankaren sättes derpå i en spis eller wid en het mur, i ju större och jemnare värme, desto bättre. Efter 6 månader är ättikan färdig att aftappas.

816. **Ättika af Brännwin.** Förtunnar man brännwin, som för sig sjelft icke surnar, med watten, och sätter blandningen i ett löst sprundadt fat på ett varmt ställe, så blir densamma småningom sur och förwandlas till ättika, hwilket går ännu fortare om man tillsätter något god ättika. Proportionerna af watten och brännwin äro mycket olika. En ättika af lika godhet med watten beredes af godt brännwin, som utspädes med watten till 6 å 8 delar af sin volum, och blandas med ett halft skåp. råsocker på hwar kanna brännwin; hwilken blandning sättes i jäsning med jäst, och slås på kärl, som till 3 fjerdedelar fyllas, då ättikan är färdig efter omkring 3 månader. — Eller: man tager 20 kannor godt brännwin, 80 å 100 kannor watten och 10 kannor god ättika, jemte litet surdeg, då ättikan förr blir färdig.

817. Åttio af Malt och Olåttio. Om tillverkningen af Olåttio gäller öfverhufvud följande

som för brännvinsättifä, med den skillnad, att ölet, då det utsättes för luften, snarare afger sin kolsyrehalt och öfvergår till ättifä. Som denna ättifä blir swagare än ättifä af win eller brännwin, brukar man, för att förstärka den, tillsätta 4 å 5 delar alkohol till 100 delar af den öfriga blandningen.

Om man vill bereda ättifä af malt för husbehof, så tillgår mältningen och wörtbrygden på samma sätt som ofwänföre wid dricksberedning är anfördt, dock att ingen humla tillsättes. När wörtens jäsning är slutad, så aflummas jästen, och wättskan slås på de fat eller kärl, der den skall förwandlas till ättifä. Man tillsätter då något medel, som befordrar den sura jäsningen, t. ex. surdeg, sönderrörd med ättifä till en wälling, och derjemte något rå winsten, hwilken äfwen kan wara borta. Kärlet ställes upprätt på ett ställe, som har $+ 30$ å $+ 40^{\circ}$ värma, t. ex. wid en kachelugn, och omgifwes med mattor o. d. för att bibehålla värmen jemn. Hålet på öfra botten täckes med ett lock, men ej så tätt, att icke luft kan genomtränga. Om 7 å 8 veckor är ättifä färdig. Om man febermera, då den skall begagnas, blott afstappas en del, t. ex. en fjerdedel, och ersätter detta med ny wört, på samma sätt som är angifwet för beredning af winättifä, och afpassar tiden så, att den hinner fuma innan den afstappade ättifä är förbrukad, har man beslåndigt god ättifä. Detta kan iakttagas wid ättifeberedning för husbehof af hwilken spirituös wättska som helst.

818. Ölättifä på enkelt sätt. Man kastar sig ett så stort stenkrus, som kan erhållas, och helst ett sådant som har en pip. Deruti slås så mycket skarp winättifä, att det står 3 till 4 tum högt uppå botten; sedan ställes kruset i en varm spis, och flere gånger om dagen wändes det upp och ned att ättifä må wäl suga sidorna, och de insyras. När man finner ättifä intordad, tillhålls ny, hwilket 3 till 4 gånger upprepas, då man af luften temligen plågar fuma sluta, när kruset är surt. Nu tages starkt dricka, ju äldre desto bättre, deruti kastas några wäl uppglödgade eldskol, som borttager humlesmaken, hwarefter drickat hålles i kruset, sedan det alldeles kallnat. Deruti lägges sedan något i bitar fluren surdeg, eller i stället för surdeg ett godt stycke kant af en ankarsock, hwilken blifwit stelt på halster, doppad

i ättika och åter stekt och fuktad med ättika, samt sönderlockad stoppad i kruset. Hårtill slås sedan en junfru sadessbrännvin till hvar kanna dricka. Derefter ställes kruset på ett varmt ställe, öppningen ofwantill igentäppes, men pipen lemnas öppen och kärlet bibehålles i jemn värme, på det jäsningen må fortgå oförbrutet. Nu smakar man då och då på ättikan, och när den finnes nog sur, kan man straxt aftappa något, då lika mycket dricka i det stället tillslås, pipen på kruset igentäppes, och på detta sätt förnyar man hela somnaren sitt ättiksforråd utan att det på det ringaste wis minskas.

819. **Cider-Ättika.** Ciderns godhet, smak och alkoholhalt, m. m. äro olika efter olika äpplesorter, och beror isynnerhet på deras alkoholhalt. För att frambringa cider, sönderkrossas äpplena, saften urpressas och sättes på ett tempereradtt ställe att jäsa, utan att behöfwa tillsats af jäst. Kännetecknet att den är utjäst är, att jästen, som i början uppflyter som ett skum, åter sjunkit till botten. Derefter behandlas cidern för undergående af den sura jäsningen, på sätt som ofwansföre är nämnt om öfriga wätkor.

820. **Ättika af affallen eller rutten frukt.** Samlad skänd frukt, såsom ruttna äpplen, päron, plommon, kison m. fl. sönderlötas och saften urpressas. Den är genast klar och har en söt smak. Denna saft låter man stå i några dagar för att undergå winjäsning. Allt tiökt som medfölit slannar derwid ofwarpå, och borttages. Saften slås sedan på ett ättiksfat, som lägges i ett varmt rum, och en ringa qwantitet af förut omtalade jäsningemedel tillsättes. Efter 4 à 5 veckor skall man få en brukbar god ättika, men efter en längre tid erhålles en ättika med den starkaste syra och den angenämligaste ättiksmak, som, utan att på något sätt vara skänd, har en mycket stönare, mörklare färg, än ättika, som med mera mjöda och beswär är beredd af den friskaste saft. En tunna rutten frukt gifwer dubbelt så mycket ren saft som en tunna frisk frukt, äfvensom mer än en gång till så mycket bortgår af den sednare, innan den surnar, som af den förra, emedan denna långt för öfvergår i ättikjäsning. Den efter pressningen qvarblifna ruttna frukten kan blandas med kli, och sålunda nyttjas som födoämne för swin.

821. Krydd-ättikor. Dessa ättikor, hvilka man bereder genom att till ättikan tillsätta wiså kryddor eller kryddolior, för att deraf gifwa dem luft eller smak, användas dels i hushållningen och medicinen, dels såsom toilette- och parfumeriättikor. Beredningsättet är olika, allt efter som man använder kryddor och kryddwexter, eller kryddolior. Använder man kryddolior, t. ex. cedro-, bergamo-, lavendel-, nejlikofia, så gör man en lösning af oljan i alkohol, och då den fått tillräckligt luft och smak af oljan, tillsätter man den till ättikan; eller öf- rifwer man oljan med pulveriseradt socker till en emul- sion, som blandas med ättikan, och sedan lemnas några dagar på en korkad flaska, på ett varmt ställe. Använder man åter kryddor och kryddwexter, så tager man de wextdelar, hwaraf man önskar att ättikan skall få smak och luft, t. ex. sönderraspade skalen af citroner, blomblad af rönnrosor, m. m. öfvergluter dem med en wis quantitet ättika, tillförkar flaskorna, och låter dem stå på ett varmt ställe ungefär 8 dagar, hvarpå man utpres- sar ättikan från wextdelarna, och fränsfilar den. Vill man hafwa ett ännu bättre preparat, så frändesfille- rar man den, i stället för fränsfilning. Till parfym- ättikor med oljor begagnar man helst desillierad och nå- got concentrerad ättika. För öfrigt är operationen lika för alla de olika oljorne. Till ättika med kryddwexter be- gagnar man wäntlig god och lagom stark ättika. Opera- tionen är något afwikande för olika sorter.

822. Fransk Kryddättika. Hårtill tages ett halft skåp. Lüneburgersalt, som förut mälle torlas på eld, 4 lod svartpeppar, som lemnas hel, 4 stycken mu- stöt, samt nejlikor till lika wigt, men allenast hälften så mycket ingefära. Dessa kryddor sönderstötas groft i en mortel. Ytterligare tages 2 lod groft malen senap, en fjerdedel af ett pomeransskal, som sönderskäres, 10 hore- lottenlökar, hvilka äfwen sönderskäras, 12 lagerbär- blad, en nyva timjan och litet kanel, bruten i stycken. Detta allt lägges uti ett brunnskrus, hwarpå slås ett skop ättika. Kruset korkas ganska wäl och ställes på en varm sakelugn eller i wärme 10 å 12 dagar. Den- na ättika kan hålla sig hela året, och gör en god smak i steksåser och bruna raguier, när något litet deraf tages.

823. Dragon=Ättika. Af torkad dragon sönderknuggas så mycket att det fyller en buteli till hälften, och den andra hälften fyllas med vanlig ättika. Då butelsen slutt förkadt på ett varmt ställe i 14 dagar, är ättikan färdig.

824. Ättika wid smittosamma sjukdomar. Man tager winrute och salvie-blad, frusmyrta, malört och lavendel, en hand full af hwardera, slår 3 halfslöv god winättika derpå, sätter det i ett väl täppt kärl på ett varmt ställe under 4 dagar, slår ättikan derefter, och fyller den på flaskor, som böra föras väl, sedan man i hvarje flaska om halstannat qvarter lagt ett half lod stött kamfert. Då man går till något farligt ställe, eller måste upprehålla sig hos smittade sjuka, kan man stöja sig i munnen med denna ättika, eller lukta derpå, eller dermed tvätta ansigte och händer, besöka rum och kläder m. m.

825. Att förvara Ättika. Då ättikan är färdig, bör den förvaras i väl fyllda och täppta kärl på ett swalt ställe; i annat fall blir den oklar och assätter småningom den ofwansför omtalade ättikmodren, en stematrig massa, som drager till sig en del af ättikans syra, hvarigenom ättikan aftager i styrka. Stundom bilda sig också i ättikan så kallade ättik-flar, ett slags infusionsdjur, som stundom ses med blotta ögat. De dödas, om ättikan upphettas till kokpunkten och sedan fränslas.

826. Att klara ättika, som förlorat sin färg. Till 6 kannor ättika tages 1 lod husblås, som bultas ganfka väl med en träklubba, och sedan sönderplockas samt lägges i en stenkruka, hwari slås ett qvarter klar och silad winättika. Låt detta stå i 2 dygn, och omsawalpa det några gånger om dagen. Slå sedan deruti ett qvarter hårdt löpnad sur mjölk. Gör det sedan så länge tillsammans, att det ser ut som ett gelé. Håll det derefter i ankaren, der ättikan är, och omrör det med en trädspade. Sprunda sedan väl igen ankaren, och låt den ligga i källaren i 14 dagar, hwarefter ättikan tappas på buteljer, då man lägger nettelduk eller gråpapper i tratten.

Bihang.

827. **Risgryns-Korf.** Håltannat rålp, goda risgryn ställas och stöljas väl, samt halffokas med infolk till en sladig gröt, hwarefter de lyftas af elden. Derefter lägges 1 rålp. strädd och fint sturen njurtalg, ett stedsblad fint hackad och i smör fräsl rödlök, ett par näsivar från kärnorna rensade rusin, samt ett par näsivar tvättade och torkade korinter, hwarefter alltsammans omröres väl och ställes att kallna. Sedan uppblandas gröten med ett quarter riswen och silad lesver, 2 wispa de ägg, samt mejram, timjan, salt socker och mustkorblomma efter smak, hwarefter blandningen sloppas i väl rengjorda fet-tarmar, som hopsys i båda ändar. Korfwarne läggas sedan i kokande saltadt watten att koka inemot en timma, hwarunder då och då slickes i korfwarne med en nål eller korfslicka, att wädret går bort, hvilket bör iakttagas wid kokningen af all slags korf; derefter läggas de på ren haln att svalna. Då de skola begagnas, stekas de på halster eller ock i panna med smör, och wid serveringen gifwes kirde smör dertill. Den kan äfwen serveras genast efter den är kokt. Observeras att skinnen ej sloppas fulla, ty då spricka korfwarne under kokningen.

828. **Korngryns-Korf.** Ett slop fina korn eller krossgryn kokas med två och en half kanna söt mjölk till en sladig gröt, hwarefter de afljystas. Derefter lägges ett rålp. strädd och fint sturen njurtalg, 2 å 3 fint hackade och i smör fräsla rödlökar, samt 2 å 3 näsivar från kärnorna rensade rusin. Alltsammans omblandas väl och ställes att kallna. Sedan uppblandas grynen med ett half slop riswen och silad lesver, samt samma slags fryddor som wid risgryns-korf är beskrifwet, och förfares äfwen i öfrigt alldeles lika.

829. **Lefwer-Korf.** Af en kanna söt mjölk och risvet bröd koka en slädig gröt, och deruti lägges ett par näsvar strädd och fint sturen njurtalg; samt ett stedblad fint hackad och i smör fräst rödlök; lät gröten dermed litet koka, hwarefter den aflystes, och ett par näsvar från kärnorna rensade rusin ilägges. Då gröten är kall, lägges ett drygt halfslöp risven och silad lefwer deruti, tillika med 4 ägg, en god näsua risvet bröd, 3 stedblad smält smör, 2 dito risvet socker, salt, peppar, ingefära och meiram efter smak. Alltsammans omblandas väl och stoppas i väl rengjorda ex-sectskinn, som ihörsys i båda ändar, hwarefter korfwarne läggas i en kittel med kokande saltadt watten att fullkoka. De serveras sedan som de föregående.

830. **Blod-Korf.** Halfannan kanna färst och väl silad blod, uppblandas med ett slöp söt mjölk eller godt swagdricka, och deri lägges litet torr, söndergnuggad och strad meiram och timjan, samt salt, slött peppar och ingefära. Sedan wispas deri groft sammanmalet rågmjöl, att det blir tjockt som en tunn gröt; derefter ilägges så mycket strädd och fint sturen njurtalg, som man vill hawsa korfwen fet till, ett godt stedblad fint hackad och i smör fräst rödlök, samt 2 à 3 matskedar brun sirap. Derefter pröfwäs litet af smeten i en panna om den är lagom hård, och har nog smak af kryddorna, hwarefter blandningen öses i väl rengjorda tarmar, som fyllas någor öfwer hälften. Korfwarne läggas sedan i en kittel med kokande saltadt watten att sakta koka att de ej gå sönder; men under kokningen stikes som oftast uti dem med en nål eller korfsticka, att wädet går väl bort. För att pröfwa om korfwen är färdig, stikes twärt igenom den med en torr korfsticka och om denna ännu är torr då den sakta utdrages, så är korfwen färdig. Då upplägges den på halm, och serveras sedan som den föregående.

831. **Gacke-Korf.** Dertill tages lungor, biertat, njurar, mellangården, jufret på kor eller får och allt kött som kan strädas af benen på rå ore eller fårhusvuden. Allt detta strädes och sönderstares smält, hwarefter det hackas fint och uppblandas med fint hackad löf, salt, slött peppar, ingefära, meiram och timjan. Denna blandning

omröres wäl och stoppas sedan hårdt i blå-tarmat som knyts ihop med en tråd, hwarefter korfwarne nedläggas med tillräckligt salt, och så tätt tillsammans som möjligt, uti en tunna; en botten och tyngd påläggas att laken kommer att stå wäl öfwer. Om dessa korfwar äro tillräckligt saltade, kunna de i laken hålla sig lika goda hela året. Om man will använda denna korf åt tjenstefolket, kan man uppblanda hackematen med korngryn, som förut legat i blöt ett dygn, och den blir ändå ganska god, men då böra skinnen ej stoppas fullare än att grynna hafwa rum att swälla, de kunna äfwen då de legat 14 dagar i saltet, upphängas 8 dygn i kall rök; men då uteslutes gryn.

Om man will hafwa hackematen koft innan korf der af göres, så går det äfwen an, och den tillblandas med samma slags fryddor som ofwan är beskrifwet; men om man härtil will hafwa gryn så måle dessa förut förwärlas, helst i det spad som hackematen blifwit koft uti, hwarefter de böra stå till andra dagen innan de blandas uti hackematen. Då dessa korfwar legat 2 dygn uti saltet, upptagas de, doppas uti kokhet watten och upphängas på slänger att torka, uti ett kök eller annat rum, som något eldas.

832. **GläseKorf.** Dertill tages alla smärre köttbitar som blifwa öfwer wid sönderbuggning af släsk. Dessa strapas wäl fria från senor, hackas fint, bultas derefter att det blir helt fint och smidigt. Dertill blandas sedan två tredjedelar mot köttmassan, i tärningar skuret späcksläsk, fint salt, södta nejlikor och starkpeppar efter smak. Under tiden kokas en stark buljong af alla bensfärwor, fränsträdda senor och swålar samt litet watten; då den är färdig silas den och släses att kallna. Då den är wäl kall borttages flottet och buljongen blandas till korfmaten, som sedan stoppas i wäl rengjorda blåtarmar. Den som har iekäflare kan der ganska länge förwara korfwen färs; men eljest lägges den i kokad och kallnad saltlake. I sednare fallet bör den något wattenläggas innan den kokas.

833. **Netwurft.** Ungt fett oxkött strapas fritt från alla senor och hackas fint, samt blandas med häften så mycket i små tärningar skuret späcksläsk, litet franskt brännvin och buljong, samt fint södta nejlikor, starkpep-

par, mustotblomma, saltpeter och salt. Allt detta arbetas med händerna väl tillsammans och inslörpas så hårdt som möjligt, i väl rengjorda fettarinar af ore, från hvilka förut allt fett blifwit bortplockadt och strapadt, under inslörningen stökes som ostast i korfwarne med en fin nål att intet wäder måtte slädnas emellan. Korfwarne igenknyttas sedan med segelgarn, hwarwid lemnas öglor, hwaruti korfwen kan hängas under rökningen. Sedan nedläggas de med något salt och saltpeter uti en bytta, och så sälunda ligga i 3 dygn, men wändas en gång hwarje dag. Derester upptagas de och torkas med linne, hwarefter 3 å 4 trekantiga björkläppar bindas med segelgarn hårdt omkring hwarje korf, hvilka sedan upphängas uti en storslen att rökas i 3 dagar med kall rök af enris, hwarwid en alknubb begagnas att hålla elden så mycket wid magt att det väl röker utan att låga. Sedan aftagas läpparne, hwarefter metwurslen genast kan begagnas, eller också förwaras uti ett swalt rum.

834. **Palt.** Denna tillblandas på samma sätt som blodkorf (se N:o 830) endast med den skinnad att paltsmeten göres något hårdare, dock bör den vara så lös som möjligt. Häraf formeras nu med wäta händer så stora palter som behågas, hvilka strykas släta och läggas i en kittel med kokande saltadt watten, eller också hwad som är bättre, det spad hwaruti förut blodkorf blifwit kokt, hvilket äfwen bör saltas något. Observeras att man ej lägger för många palter på en gång, eller illager dem för tätt efter hwarandra, ty då fastna de tillsammans. När man vill pröfwa om de äro kokta, sträses en palt midt i tu, och om den då är torr och pipig inuti, så är den färdig. Då uppläggas de på baln att svalna, och förwaras sedan i ett kallt rum, der de ej frysa.

835. **Att sylta Surkål.** Sedan alla gröna blad äro borttagne hackas kålen fin med dertill passande knifwar. Derpå läggas hela kålblad på botten af en väl tät tunna, och derester den hackade kålen, som beströs med litet salt, dillkronor och berberisbär, samt sälunda hwarfstals kål, samt salt, dill och berberisbär, till dess tunnan blifwer full. Sedan slötes kålen ned med en smörstöt, och beströs med litet kummin. Derpå lägges en botten med tyngd uppå och kålen sättas i warmt rum

att jäsa. När jäsningsen upphört, borttages tyngden, och botten torfas ren, samt lägges derpå, och tunnan sättes derefter i ett rum, der kålen får frysa.

836. Att luta torr Gist. Af en kanna sållad björkasta, ett qvarter hwit kalk och 4 kannor sjö- eller öwatten, kokas en stark lut, hwarefter den upphålles och ställes att klarna till andra dagen. Då sönderbugges fisken i så stora stycken man behagar och dessa nedläggas uti en rymlig bytta, på hwars botten förut blifwit logdt ett finger tjockt hwarf med kalk. Sedan dithålles den klarnade luten, hwarefter en botten och tyngd påläggas, att luten står wäl öfwer fisken. Då fisken på detta sätt legat i 5 å 6 dagar upptages den och stölles i friskt sjöwatten, hwarefter den nedläggas i tillräckligt med sjöwatten, som ömsas föruti hwar, sedan hwarannan dag, och då man dermed fortfarit minst en vecka, är den färdig att begagnas till kokning. Man kan äfwen aska ned fisken, men den blir då ej på långt när så hwit som med lut.

837. Att raffinera honing. Till hwart skälp. honing blandas två matskedar godt rensinakande brännwin. Detta sättes på elden att uppkokas, hwarefter det ställes att klarna, och skummas sedan wäl. Derefter glödgas en ny grof spik eller annat rostfritt jern och afstyles i honingen, glödgas åter, lägges i honingen, och detta förnyas ännu 4 å 5 gånger eller tills all waxaktig smet är förswunnen. På detta sätt raffinerad honing kan i de flesta fall med mycken fördel begagnas i stället för socker, både till sylter och soppor, och swarar 25 lod sådan honing mot ett skälp. socker.

838. Att länge förwara ägg. Man lägger dem i ett färl, på hwars botten är en tapp, igjuter watten att det står öfwer dem, samt astappar det och påfyller friskt en gång om dagen.

839. På annat sätt. För att bibehålla ägg färska, fordras egentligen blott att genom något medel tillstoppa porerna i skalet, hwarigenom utdunstningen hindras. För detta ändamål kan man antingen beresna sig utaf en af spiritus vini gjord fernissa, som strykes öfwer skalet, eller doppa äggen i färsk stred färtalg, samt inlägga

inlägga dem förfägligt, att de ej komma att röra mid hwar-
andra. Äfwen kan man bestryka äggen med en bland-
ning af pulveriserad gips och watten, hwilken blandning
nästan hårdnar under arbetet.

840. Att förwara ägg öfwer sommaren.
Hwarje hushållerska känner, att de ägg, som äro wärpta
före Juni månad, böra först begagnas i hushållet. När
man behöfwer något längre förwara dem, läggas de uti
en kakelugn, i ett sådant rum, der spjället besändigt får
hållas öppet, och i hwilken så mycket aska är, att äggen
fullkomligt dermed betäckas; och derpå kan äfwen slås en
näfwe kossalt. Om så behöfves kan man gerna öfwer
hwarandra lägga flera hwarf.

841. Jördelaktigt sätt att salta smör.
Man tager 2 delar kossalt, 1 del socker och 1 del salpe-
ter, blandar detta wäl tillsammans, och tager af denna
blandning 2 lod till en mark smör. — Detta smör, hwil-
ket bör stå ett par veckor innan det användes, får en
mycket bättre smak, än det som är saltadt på wanligt
sätt; äfvensom det håller sig mycket längre.

842. Att mjölke ej surnar under somma-
ren. Ett halft lod sal tartari upplöses i halstannat
qwarter kofhet watten. Häraf tages ett skedblad till en
bunke söt mjölk, och den ömsas sedan i annat färl ett
par gånger. På detta sätt kan man bibehålla mjölken söt
till följande morgonen.

843. Att göra sur grädda söt. Till ett half-
slop tjock och rensmakande sur grädda tager man en ägg-
hvita och en junfru friskt brunnswatten, samt en the-
sked lutdropar. Sedan dessa 3 ingredientier blifwit
sammanswispade, wispas de tillsammans med gräddan,
likwäl ej så häftigt att det blifwer stum, hwilket bäst fö-
rekommnes deraf, att man wänder wispen ofta och sqwal-
par på färllet. Denna grädda kan begagnas lika med
söt grädda, dock ej att koka upp.

844. Att befria mjölke från roffsmak. När
för fodras med rofwor, eller de få äta kål och wisa an-
dra wexter af samma klass (tetradynamister), så får mjöl-
ke Roffboke.

ken en högst obehaglig roffsmak deraf, hwilken stundom meddelar sig åt det smör och den ost som deraf beredes, Denna smak berättages likwäl lätt medelst tillfats af en mättad upplösning af luttrad salpeter, en liten tbeform på omfring 18 kannor, hwilken tillslås när mjölken nyss är mjölkad och varm.

845. Att förwara ost från mäst. Om man tillfätter föreskänd salpeterlösning till den mjölk hwar af osten beredes, eller om man till det salt, hwarmed ost vanligen saltas wid ystningen, lägger en trettiondel i wigt salpeter, så trifs ingen mäst i denna ost.

846. Sötmjölks-Ost. Löpet lägges uti ett halft slop watten och får dermed stå till andra dagen. Då tages, till en vanlig ost, 10 kannor nysslad mjölk, hwilken blandas med en kanna färst och god kärmjöst, i fall man will hafwa osten amper. Mjölken sättes på elden att blifwa wäl lium, hwarefter löpewattnet ihålles, och får dermed stå tills osten sjunkit wäl till botten; då hopkramas den med händerna och upplägges i oskaret och tilltryckes wäl, wändes och kramas åter; upptages der- efter och doppas i den warma waslan, kramas åter och lägges i oskaret. På detta sätt fortfares så länge någon wasla kan kramas derur, hwarefter tyngd lägges på osten i karet. Då osten sålunda legat till andra dagen, upptages den och lägges uti ett luftigt rum, eller bände att torka; om den göres om wintren så bör den läggas uti ett warmt rum, men i båda fallen bör den wändas en gång hwarje dag tills den blir wäl torr, då den sedan förwaras i humla.

847. Ostberedning i stort. Största uppmärksamhet bör härwid fästas på den tjenligaste beredning af löpe. Magsäcken af en nysslagad kalf, som blifwit uppfödd med mjölk, rensas från innanmätet och den yttre mjölken och lägges i en stark lake af salt och watten, 5 å 6 dagar, hwarefter den ställes att torka och länge kan förwaras. Någon tid innan löpet skall begagnas, tages 3 å 4 näfwar salt, en näfwe fötblomster, en fin riswen mustotnöt och fryddneilikor, hwilket en fjerdedelst timma kokas i halfannan kanna watten. I denna lake lägges kalfsinagen någon tid och ju längre den får ligga

deruti, desto starkare och bättre blifwer löpet. Ett qvarter af denna lake är tillräckligt för 80 kannor mjölk.

Sielfwa ostberedningen tillgår i England oftast sålunda: All morgonmjölken slås i ett stort kar jemte den af aftenmjölken stummade ~~gryn~~ och ~~slås~~ tillhålls en del af sielfwa aftenmjölken, som förut ~~var~~ uppvärmd i en malngryta. Nu ilägges ett stycke löpe, som natten legat i varmt watten, hwari litet Grant per par blifwit upplöst. Derefter hålles mjölken varm tills den börjar yla sig, hwarefter den omröres, och sedan den derpå stått en stund, fränslas waslan. När osten börjar blifwa mera stadig, skäres den i stycken och wändes ofta att waslan må bättre afrinna. Derefter upplages waslan ur faret och lägges i ostformen, hwar en den pressas starkt, både med handen och med tyngder, så att den wasla, som ännu kan wara öfrig, må utdragas. Waslan flyttas derefter i en annan form och behandlas åter på samma sätt, hwarmed fortfares tills ingen mer wasla återstår.

När waslan på detta sätt är fullkomligt affstid, lägges osten i en annan wäl uppvärmd ostform med en linne duk under sig, och ett tennband omkring, så att det passer inom formens sidor. Derefter pressas den under en stark press. — Så wäl i formen som i tennbandet skola wara starka håll, genom hwilka man slider osten med spetsar af jerntråd. I ett par dagar bör osten på samma sätt wändas och pressas ett par gånger om dagen, hwar efter man börjar saltningen. Osten gnides derwid utwändigt wäl med salt, och en yllebindel lindas wäl omkring den, men ej så att den betäcker dess öfre yta. Osten ställes sedan i saltlake i ett särskilt bukigt kar, och öfra sidan betäcket tjockt med salt. Den skall stå 5 à 6 dagar i denna lake, och derunder wändas två gånger dagligen, hwarefter den sättes på saltningssänkarna, med en trädraum omkring sig i lika lång tid, då den dagligen saltas och wändes, och slutligen på torkningssänkarna lika länge, då den twättas, torkas och besmykes med en blandning af grädda och hwetemjöl hwarje dag. Sist insättes den i ostkammaren, hwilken bör wara wäl bewarad för drag, och wändes dagligen, tills den fullkomligt hårdnat. En ost af 3 à 4 pundes wigt, fordrar 2 år eller mer för att blifwa god.

848. Granskt sätt att bereda Ost i stort: Till löpets beredning användes: 4 färska och fulla kalf-löpen, halfannan kanna Granskt bränvin, fyra och en half kanna watten, 9 lod svartpeppar, 2 ^{1/2} ~~1/2~~ 10 lod kaffalt, 2 quintin fenfo ^{at} 2 quintin kryddnejlikor. Koffalt, 2 quintin ^{fenfo} wäl, och ställas med det öfriga att Löpena i förskad butelj, 6 weckor. Efter denna tids för-löpp kan satsen användas; hwarwid är att märka, att man fränslar så mycket af det flytande, som behöfs för tillfället, men ej mera, emedan extraktets kraft ökas med dess ålder, blott buteljen hålles alltid wäl tillstäppt.

Några droppar blifwa slutligen tillräckliga för att ysla 2 kannor mjölk. Återskoden, sedan allt det flytande begagnats, användes wid beredningen af en ny sats, hwarigenom den nya snarare får sin fulla kraft; så att om man bereder två satser på en gång och genast åter tillsätter det uttömda, man alltid har tillförlitligt löpe i ordning af temligen lika styrka.

Mjölsen yslas genast efter mjölkningen, och man tillsätter wanligen ett stedblad till hwarannan kanna; men det är alltid bättre att taga så litet löpe som möj-ligtwist förmår ysla mjölsen, ty tages för mycket, så stör yslningen för fort, och yslningen får en wif torrhet, som annars undwikes. Wäst är att genom några förföl i smått för tillfället utröna rätta proportionen, och har man en gång wunnit nödig erfarenhet häri, så får man en mycket duglig och lækker wara. Sommartiden yslas i ett swalt rum, wintertiden i ett uppvärmdt. Yslningens fulländning wisar sig derigenom att wasflan upp-stiger till ytan, och att osten, upptagen med en sted, har stadga och ett wanligt gele. När ostmassan är af denna beskaffenhet, upplägges den med en sles, lagerwis i filar af förtennt jernbleck, eller ock i tagelsilar, och filarna ställas på forgbriador öfwer bunkar, hwari wasflan får afdrypa.

Så mån som wasflan afdryper och massan samman-sjunker, påfyllas nya ostlager, tills filarne hålla sig fulla äfwen sedan de upphört att drypa. Massan får, derefter qwarblifwa i filarne tills den härdat tillräckligt, för att, utan att sönderfalla, kunna uttagas. Ostarne stjelpas då på torra balmattor och ställas på dem öfwer rena och torra forgmattor. De kunna redan nu ätas färska, eller ock saltas till förwarande.

De som skola förvaras, saltas först då de blifwit något fasta, och heldre med grått än med hvitt salt. Saltet, fint slött, strös jemnt på alla sidor och ingnides i Osten. Ölörne läggas sedan på ren balm, i friskt luftdrag, på ett torrt ställe, wändas hwar åttonde dag och läggas på ny balm och få ligga ända tills de blifwa grönaftiga i ytan. När de fått denna färg afriswas de med handen, sukad i friskt saltlake, hwarvid ytan blir slät och bör få ett rödaktigt utseende. När de erhålla detta utseende ha de uppnått sin högsta fullkomlighet och torfas nu. Man brukar äfwen att gifwa dem smak af mycket gammal ost, genom att efter den sista behandlingen lägga dem i en mörk källare på hafrebalm.

För beredningen af ost som skall förvaras, är så frast att wänta till den tid på hösten, då flugorna förswunnit; mellantiden mellan denna period och den då man ej för frost kan ysta i oelbadt rum, är bäst; ty rumwärmangen ger ostarne en skärpa, som för mången är oangenäm.

849. Att bereda Sirap af Påron. Söta saftrika påron skalas, och kärnhusen borttagas, hwarefter de söndermalas eller riswas. Moset utspädes med watten till hälften af dess qwantitet, och pressas i en linnepåse. Den utrunna saften slås i en kopparkittel och uppbettas, hwarefter sinrifwen trita efter hand tillsättes, så länge någon fräskning förmärkes, eller säkrare: så länge någon reaktion för syra märkes på lakmuspapper. Kristan förenar sig då med fastens syra och bildar en oupplöslig fällning. När denna satt sig, afbålles saften warmsamt från fällningen, kokas och klaras med oxblod eller ägghwita, filtreras, och infokas till sirapsstadda, på det wanliga oswanför bestrifna sättet. Denna sirap har en wingul färg, och en gansta söt smak; dock fordras 2 delar påronsirap, för att gifwa lika sötna som 1 del brun sirap. Af hwarje kyppe påron kan 1 skåp. sirap erhållas. — På detta sätt kan sirap kokas af alla slags frukter.

850. Sirap af Äpplen. Denna winnes genom ett lika förfarande, som den föregående. Men man kan också nyttja följande method. Väl mogna äpplen krossas, men innan pressning sker, strös sinslött, sukad kalksten öfwer moset. När saften är utpressad, lemmas den orörd några timmar för att sjunka. När detta är skedd, sät-

tes den i kokning, under litig afstumning, och något kallt watten tillsättes efter hand. När saften synes fullkomligt klar, silas den i ett annat kärl, der den afsmållas till sirapstadsa.

851. *Rosen-Sirap.* Man fyller en kruka af saltglaseradt stengods med icke mycket wid hals, lagerwis, med friska rosenblad och färsadt socker, omkring 3 wigtar socker mot 1 wigt blad, korkar krukans och öfverbinder den tätt med en fuktad blåsa eller ett stycke fuktadt pergament, samt ställer den i solskenet tre dagar, eller till dess att sockret har smält; hwarefter massan utslås på en sin och ren sil, så att sirapen kan af rinnas; utan att likwäl rosenbladen utkramas. Rosensirapen förvaras sedan i väl korkade flaskor. Sielfwa beredningskärlet bör wara starkt i godset, så att det kan motstå den genom uppvärmningen utwidgade luftens tryckning och äfwen den stundom inträffande jäsningen.

852. *Acacie-Sirap.* Hwita ärtträdet (*Rabinia Pseudacacia*) förekommer ej sällan i Swenska parker och trädgårdar, ehuruwäl det ganska sällan begagnas till annat än prydnad. Af dessa blommor beredas acacie-sirap, hwarwid till en början tillgår på samma sätt som wid den i oswansköende artikel omnämnde beredningen af rosen-sirap, men med den skillnad, att de sockrade acacie-blommorna öfvergjutas ett par timmar efter inföckningen med så mycket kokhet watten, att sockret smälter, och qwarblifwa sedan i den sålunda bildade sirapen 24 timmar, hwarefter man öfvergiuter alltsammans med annan stark socker-sirap, som man uppbettat till kokning, låter blandningen sjuda ett par minuter, och fränslar sedan blommorna, för att förwara sirapen på väl korkade flaskor.

853. *Sirap af Morötter eller Roswor.* Morötter twättas mycket väl; de största och alldeles fullmogna läggas i en tjock eller tunn, hwarefter de badas mycket fint, läggas derpå i en oförrent, mycket väl skurad kopparkittel, som sättes på en swag koleld att koka, under oafbruten röring med en ny stark björkslef. Det får aldrig afstånas med hwarken kokningen eller omröringen, ej heller får elden göras stark, ty då brännes

firapen. Detta går mycket långsamt, men det lönar fullkomligt mödan, ty sedan morötterna utkofat all muslen, har man den bästa sockerfirap deraf, som kan önskas. Den uppsläs varm genom ett durkslag, det fränslade morötter sättes åter på elden och gnides i kitteln och omröres å nyo, att mera firap må erhållas; men som den ej blifwer så klar som den försl aflarnade, så hålles den sista i ett kärl för sig. Om denna firaps godhet kan jag tryggt försäkra, ty jag har nyttjat den till lingonsylt, crèmes, bärsorpor m. m. Den har äfwen en medicinsk egenhet, ty en thesbed deraf i en kopp släbberthe är det förträffligaste gurgelwatten som hjälper för halsflus. Ju längre denna firap förwaras, ju fötare blir den. Med samma beredningsfätt kan man också af goda rosor, som ej äro swampiga, erhålla firap.

854. Att förekomma Mögel på Bårsylter och Geléer. Ej sällan bildar sig oswamp på fruktgeléer och bårsylter en gröngul mögelhinna, hwilken efterhand sträcker sig på diuget, och mer eller mindre angriper hela waran. Detta förekommer, om man, några dagar efter syltets kokning, öfwerströr det en fjerdedels högt med finstöt socker. Under denna sockerbetäckning kan syltet hålla sig ofskadadt i flera år. Det förstås att man i alla fall bör öfverbinda burkarne med blåsa eller waxpapper, på wanligt sätt.

855. Fransta sättet att förwara och förända frukt. Det äldsta och enklaste sättet att förwara frukt, är att inlägga den i dertill bestämda och inrättade rum. Dessa böra ligga i jordwåningen, men på torr grund, samt wara försedda med dubbla fensler, så wäl till förekommande af lufdrag, som att hindra temperaturen att nedsjunka under fryspunkten. Man kan till fruktens ytterligare beskyddande emot frost upphänga tunna halmmattor emellan utan- och innan-fenslerna, hwarigenom äfwen winnes den fördel, att ett allt för starkt lhus afhållas, och att temperaturumbyten förekommas, hwilket i synnerhet är angeläget.

Wäderleken för fruktens afplockning är bäst, då den hvarken är för torr eller för fuktig. Vid plockningen bör man afbryta fruktstjälken tätt intill grenen, samt så widt möjligt undwika att trycka frukten, emedan hwarje

flämning på fruktens yta rubbar dess inre organisation och påskyndar dess förvandling.

Frukterna läggas sakta ned i korgar, bäras utan skakning i fruktkammaren, samt utöredas, hvar sort för sig, på torrt hö. Sedan de på detta hö fått afbunsa den öfverflödiga fuktigheten, torkas de warfamt med ylle och utläggas på hyllorna, som likaledes äro förut belagda med torrt hö. Alla de frukter, på hvilka man märker minsta skada, eller minsta tecken till en börjad förruttneise, böra fränstillas genast, ty de sakna icke blott förmågan att hålla sig, utan förderfwa äfwen hastigt den friska frukten i deras grannskap. Af samma skäl bör äfwen den öfvermogna eller mest mogna frukten läggas på de nedersta hyllorna, der de lättast kunna ses och borttagas, och der temperaturen i rummet är swa-last. Sedan frukten sålunda är utplagd, betäcks den med tryckpapper eller gråpapper, eller ännu bättre, med flanel, som icke blott skyddar dem mot dam och flugor, utan äfwen insluter den ytterligare fuktighet de under liggningen afgifwa.

Fruktkammaren bör icke öppnas onödigtwis; liksom böra frukterna undersökas då och då, så att de anslutna må kunna borttagas, och de öfriga omwändas, emedan deras egen tyngd bidrager att skada dem, genom den för länge fortsatta tryckningen på samma punkt.

3 saknad af särskild fruktkammare, eller påräknadt utrymme der för en owanligt pynnig fruktstörd, kan frukten äfwen förwaras i fastlager och lådor, när sålunda försigtighetsmått iakttagas: Förvaringskärlen måste wara nya och alldeles torra; på deras botten strös ett lag mjölsfritt kli, och derpå lägges ett lag frukt, äpfelen med stjelen nedåt och päron med stjelen uppåt. Mellanrummet fylles med kli, och öfwanpå sällas åter ett lag kli, hwarpå widare kan läggas ett nytt lag frukt, o. s. v. tills kärlet är fullt. Derefter tillslutas kärlet noggrant, samt förwaras på ett tørt ställe, der frost kan utelängas.

Wid försändning af frukt måste man gå ännu försigtigare till wäga, i synnerhet om man nödgas inpacka olika fruktslag i samma fastage eller låda. Fastagerna eller lådorna måste framför allt wara rymliga nog, men frukten derföre icke läggas lös, och lika litet sammanpackas hårdt. Fastagerna eller lådorna klädas först inwändigt öfwerallt med tryck- eller gråpapper; nederst lägges

lång torr mossa och fint torrt hö, samt derpå frukten, hwar frukt invecklad i ett stycke tryckpapper. Mellanrummen fullstoppas med mossa och hö; derpå följer åter ett lag af samma ämnen, så åter frukt o. s. w. hwarvid de lättaste och ömtåligaste frukterna läggas öfverst. Öfwanpå dessa kommer åter ett lag hö och öfverst närmast locket, ett lag torr mossa.

Det är väl allmänt känt, att frukt, som asplockas omogen, mognar efteråt, och att så asplockad frukt håller sig längre; men det torde icke vara allmänt bekant, att den under vissa omständigheter blir bättre till smak och luft än den som får mogna på trädet. En Engelsk fruktodlare, Howison, har genom försök upplyst detta närmare. Han asplockade åtskilliga slags päron flere veckor före mognadstiden, och lade dem att eftermogna på bollar i ett rum, som hade $12\frac{1}{2}^{\circ}$ till 15° (Celsii) värme. Meloner, som i Oktober icke woro mogna, behandlades på samma sätt, ochingo en utmärkt sin arom. — Han förklarar detta fenomen ur den åfwen af andra naturforskare delade meningen, att den organiska beredningen af fruktens beståndsdelar är fulländad så snart frukten uppnått sin fulla wert, och att mogningen kan betraktas mera som en werkan af åtskilliga kemiska processer, liknande jäsnningen, hvilka därför kunna oberoende af werstens lifskraft frambringas genom en ändamålsenlig användning af värmen.

856. Att borttaga elak smak af Rött. När kött antagit elak smak, sköljes det förut i kallwatten och lägges sedan i ett kärl, som på botten är beskrädd med en twärhand kolstybbe eller slotta björkhol, hvilka åfwen fyllas omkring och läggas öfver köttet, som ligger deruti från afton till morgon, då det upptages. Skulle ännu någon luft återstå, så upprepas samma medel ännu en gång med nya kol, hwarefter köttet upptages, tvättas med warmt watten och sköljes ganska väl. Eburu nu icke all swärta af kolen torde kunna borttagas, så gör den dock ingen skada, och köttet kan sedan rätt väl användas på sådant sätt, som gör den mörka färgen o-wärklig.

857. Att borttaga det härskna isfrån salrad Lax, Sill, Sik och Strömming. På fär-

I et hwaruti siffen förwaras, lägges ett tjockt lag af läst-parper, t. ex. 2 böcker. Men förut borttages så mycket af det härstna fetter, som möjligt är, med en sudd af blånor.

858. Att så hårdkokta Ärtor att mjukna. Det händer, att då man begagnar mycket gamla sprit-ärter till stufning, och då dessa blifwit tagna af ej wäl mögnade ärter, de, oaktadt stark kokning, ej wilja minna eller mossa sig. Tag då wäl siltad stark bifrostka, från hwilken kolen äro urplockade; lägg deraf wid på en rågad matstred uti en fin linnelapp, omknytt denna wäl med en lång och stark tråd och låt denna aspåse koka tillika med ärterna, som böra kokas i sjöwatten, så minna de och mossa sig. Aspåsen bör ej iläggas förr, än de äro halikokta, hwilket synes, då de börja att blifwa rynliga, och upptages innan rätten afredes.

859. Att åter uppfryska metwurst och spickekött, som blifwit torrt och skrumpet. Man tager en torr och ren tunna, hvari lägges enris på botten, ej sönderplockadt, och lägger derpå ett hwar af skinkor eller kötslycken, derpå åter ett hwar af enrisqwislar, och så fortfares allt igenom, så att sista hwarwet blifwer enris. Tunnan sättes i skuggan i wisthuset och betäckes endast med ett stynke, ej med botten. Efter 8 dagar är spickematen så uppmjukad, som om den nyss kommit från rökningen. Will man förwara gäsbrösk och metwurstar, så tager man en affägad tunna eller sjerding, så hög som korfwarna äro långa, slår utifrån så många spikar, som korfwarna eller gäsbrösk äro, så att spetsen slår rakt ut in i sjerdingen, hänger gäsbrösk eller metwurstar inuti sjerdingen på spikarne och låter botten wara uppat wänd. Tag en mängd friskt enris och stoppa sjerdingen dermed så full som möjligt. Ställ den sedan på ett bord eller en tunna, så att inga råttor kunna komma derunder, så är alltsammans wäl bewaradt och får en förträffligt god smak.

860. Att förekomma mått och mal i wisthuset eller mjölkstammaren. Det är öfwerflödigt att nämna för en ordentlig matmoder, att mjölkstammarens och wisthusets väggar och tak böra wara wäl fre-

dade från spinblar och dam, men det händer lätt, att i låga och gamla rum, mått och mal insinna sig och göra stor förgelse bland mjöl, grön, ärter och torr fisk, m. m. Man köper då hos linfrämare några doxor hamra af den sämsta sorten, samt sätter dessa här och der på väggarna. Deras försvinner mått och mal fullkomligt. Då man dermed är besvärad i rum, möbler, madrasser, m. m. kan man derpå utbreda hamplånor i större mängd, samt utbreder under möblerna alldeles nya basimattor, hwari hamra och lin förvarats, hwarigenom malen helt och hållet försvinner.

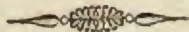
861. Att göra Fransk Senap. Hertil tages 5 skåp. senapsfrö, hälften gult och hälften svart, hvilket slås uti ett stort fat. Derpå hålles så mycket watten att det får öfver senapen, som på detta sätt blifwer stående i tre dygn; men friskt watten ömsas derpå en gång om dagen, hwarefter senapen upphålles på bårstift, att watten får väl afsinna. Sedan slås den tillbaka i tomma fatet, och derpå slås två och en half kanna stark winättika. Nu tages med en slef litet senapsfrö och ättika i sänder, som lägges i senapsqvarnen, hwarunder ett fat sättes, hwarefter malningen börjar; och sålunda fortfares till slut. Då underfattes ett annat fat och senapen får ännu twenne gånger genomgå qvarnen. Sedan inblandas deri tre fjerdedel skåp. Låneburgersalt och ett skåp. ofostrad slädermos, hvilket köpes på Apoteket. Härmed males nu senapen för fjerde gången, hwarefter den är färdig. Den förvaras väl öfverbunden i kallt rum, men ej i kallare.

862. Att göra Wappapper. Tag rent papper och håll det öfver ett fyrfat med friska glöd. Snid papperet öfverallt med ett stycke wax på begge sidor öfver elden. Detta papper brukas att lägga öfver splitade safer med sofer, då det klipres i lika widd med bursten, så att det kan ligga tätt öfver splitet; men förr än det nedläggges, klipres midt uti papperet en liten snibb, hwaruti kan hållas, när det nedläggges på splitet.

863. Att förwara Mjöl mot mått och mal, samt borttaga unken smak af Spanns mäl. Mjöl bör helst förvaras i säckar, hängande un-

der tafet i rum, der det är luftdrag, ju högre från golvet desto bättre. I brist af tillfälle dertill kan det äfwen förvaras i lårar eller tunnor, och för att då wara alldeles säker för mått, tager man gammalt flitet fint linne, breder det öfwer mjölet i kärlet, stoppar det nått omkring bräddarne, och strör deruppå kolsalt till en fingerens höjd, så nära bräddarna som möjligt, lifwäl med den försigtighet, att saltet ei blandas ibland mjölet. Hwarje gång man tager något af mjölet, upplyftas linnet med saltet uppå, och mjölet tages alltid jeint af, så att ingen grov blifwer i kärlet. Linnet påläggas sedan å nyo, och saltet utbreddes, så att det wäl betäcker kanterna. På detta sätt är man, äfwen i den varmaste årstid och äfwen i en lågt bygd mjölbod, säker, att aldrig befara mått eller mal på sitt mjöl.

Samma medel kan äfwen begagnas till borttagande af unken smak på spannmål, som då bör läggas i stora kar för att behandlas på ofwannämnde sätt. Hwar 8:de dag ombytes linne och salt, och spannmålen omröres, och skunda fortfares till des all osmak bortdrusat, hwilket plägar ske efter andra eller tredje ombytet.



Matscdlar.

Nedanstående Matscdlar äro anförda såsom exempel i hwilken ordning rätterne böra serveras. Det förslås af sig sielf, att man dertill kan använda andra än de här uppgifna, efter eget wal och tillgång. De rätter, som här nedanför äro inneslutna af ett klammer {}, stola serveras på en gång.

Stor GruKost.

Flere sorter Bröd, Smör, Ost, Anjovis, Caviar och Medisor.

{ Färserade Ägg (N:o 347) med rökt Lax och Gåsbrösti.

{ Inlagd Äl (N:o 234).

{ Buljong i Koppar (N:o 4).

{ Mjölk med Vanille (N:o 51).

{ Kotletter af Kalf (Någondera af N:o 112—115).

{ Jordärtskockor (N:o 409 eller 410).

Gädd-Mullader (N:o 219).

Brödbudding med Sylt (N:o 444).

Stekta Kycklingar (N:o 190) med syltade gula Plommon (N:o 488).

Blanc-Mangé-Crème (N:o 603).

{ Citron-Gelé (N:o 622).

{ Glaserad Bisquit-Bakelse (N:o 572).

Stor Middag.

{ Hårdkokta Ägg med hwit sås (N:o 339).

{ Holländsk Sill.

{ Mullader af Orfött (N:o 79).

{ Små Pastiejer med Kalsbris (N:o 489).

{ Buljong med Fiskfärs (N:o 1 och 68).

{ Kall Körbärsfoppa (N:o 36).

{ Färsk skinka (N:o 154).

{ Rost salt Orbringa.

{ Scorzonera (N:o 394).

Stufwad Lake med-Ostron (N:o 233).

Sparris (någondera af N:r:is 395—398.)

Stekt Hare (N:o 176).

Glace-Budding (N:o 447).

Stekta Hjerpar (N:o 206) med diverse Sallater.
 Mareng-Lårta (N:o 507).
 Blanc-Mangé (N:o 603).
 Ananas-Gelé (N:o 621).
 Krokant (N:o 566).
 Fruktfögar och Confecturer.

Stor Middag.

{ Klyfd Hummer (N:o 328).
 { Croquetter af Kalkbriß (N:o 129).
 { à la Daube på Gås (N:o 176).
 { Omelette med Ost (N:o 354).
 { Grönsoppa (N:o 26).
 { Äsmjölk (N:o 46).
 { Rostbiff (N:o 70).
 { Grillerad Lambringa (N:o 131).
 { Kronärtskockor (N:o 408).
 Stufwade Rindor (N:o 240).
 Stekta Ost (N:o 334).
 Stor Pastaj på Kyckling eller Höns (N:o 496).
 Bisquit-Budding (N:o 446).
 Stekt Kalkon (N:o 169).
 Portugisisk Lårta (N:o 506).
 { Appels-Compott (N:o 643).
 { Hjorthorns-gelé (någondera af N:ris 615—618).
 Glaserad Mandeltårta (N:o 501) och sylt-fälar med 2:ne
 sorter Sylt. Bindruswor och Confecturer.

Stor Afton.

{ Ägg-Croquetter (N:o 348).
 { Färs Lax (N:o 301).
 { Marinad af Kycklingar (N:o 194).
 Färserad Kalkbringa (N:o 107).
 Stor Fisk-Pastaj (N:o 487).
 Sparris (N:ris 395—398).
 Höns med sin Ragu (N:o 179).
 Citron-Budding (N:o 440).
 Stekta Hjerpar (N:o 206) med diverse Sallater.
 Wingelé (N:o 624).

Berliner-Mandel-Tårta (N:o 502). — Eller: Krokan (N:o 566). — Eller Warenger (N:r: 574—576).
 Fruktförgar, Syltållar och Confekturer.

Mindre Fruktost.

Flerv sorter Bröd, Smör och Ost.
 Sill-Läcker med Ägg och Grädda (N:o 293).
 Omelette med Fläsk (N:o 356).
 Buljong i Koppar (N:o 4).
 Stekta Ankor (N:o 199) med Lina Sallader.
 Gräddfäka (N:o 523—524).
 Warenger (N:o 574—576).

Mindre Middag.

Ägg en Sallade (N:o 341).
 à la Daube på Skinka (N:o 157).
 Soppa à la Reine (N:o 12).
 Fricandau af Kalf (N:o 109).
 Potates-Mulletter (N:o 419).
 Rusin-Budding (N:o 136).
 Stekt Gås (N:o 174).
 Visquit-Creme (N:o 586).
 Kaffar-Tårta (N:o 508).

Mindre Afton.

Små Pastesjer med Anjovis (N:o 494).
 Omelette med röft Lax (N:o 355).
 Resbens-Spiell (N:o 159) med
 Stufvad Blom-Kål (N:o 382—383).
 Vock-Gädda (N:o 220).
 Äppel-Budding (N:o 441—442).
 Ljäderstef (N:o 202) eller Lammstef (N:o 132).
 Pårön-Compott (N:o 646) eller Äppel-Compott (N:o 643—644).
 Canapées (N:o 549).

Svårdags-Middag.

Fricasé af Kalf N:o 118).
 Nypon-Soppa (N:o 34) eller Sago-Soppa (N:o 35).

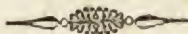
Hjortflek (N:o 148) eller Lammflek (N:o 132).
 Lippel-Raka (N:o 529—531).

Zwardags-Middag.

Lar= eller Sill=Salat (N:o 300).
 Höns=Soppa med Risgryn (N:o 8) eller Swinston=Soppa
 (N:o 44—45).
 Kalfstef (N:o 101). Sallater.
 Glaferade Pannkaker (N:o 517).

Zwardags-Aftron.

Kalf=Kotletter (N:o 112 med flekta Potäter).
 Fisk=Budding (N:o 422).
 Swin=Quarré (N:o 160).
 Gräddmunkar (N:o 538).



Register.

(Siffrorna utmärka Sidan).

- Abborrar, på flere sätt, 55—57.
 Afacie-sirap, 230.
 A la Daube på gås 46.
 — kalfon 45.
 — kalf 32, 33.
 — skinka 41.
 Ananas, bål derpå 177.
 — gelé 149.
 — glace 152.
 Andungar à l'Aurore 50.
 Anjowis att insägga 68.
 — pasteler 120.
 — säs 111.
 Anker, stekta 50.
 Apriskoser, att sylta 158.
 Arrakisås, 113.
 Asp, en siffert 62.
 Bakelser, af flere slag, 135—141.
 Balsong af Hammel 35.
 Bekasiner stekta 52.
 Berberiskbår att sylta 160.
 Berliner-Mandestårta 124.
 Biskonger att sylta 157.
 Biff på orkott 23, 24.
 — på kalf 31.
 Bischoff på flere sätt 175.
 Bisquit-bakelser, 139, 140.
 — budding 109.
 — creme 143.
 — kaka 131.
 — mjölk 17.
 Björklake att erhålla 171.
 — champagne deraf 171.
 Blanc-Mangé-creme på flere sätt 146.
 Blod-budding 104.
 — forf 221.
 Blom-budding 105.
 Blomkål, anrättningar deraf 90.
 — att torka 190.
 — att torka 195.
 Blåskål 10.
 — stufvad 88.
 Boeuf à la Royale 21.
 — à la Mode 22.
 Bondbönor, se Välska Bönor.
 Kopbof.
 Bouillon de Poche 8, se widare Dufiong.
 Braren på flere sätt, 60.
 Bringa af får 37.
 — hammel 35.
 — kalf 30.
 — ore 22.
 Brinnande säs 113.
 Brulé 145.
 Bruna bönor 92.
 Brygd 204—213.
 Bryta Dufwor 50.
 Brädt öl 59.
 Brännvins-ättika 215.
 Brödbakning 197—204.
 — budding 108.
 — kaka 128.
 — tårta 124.
 Bubbart 142.
 Buddingar, flere sorter 100—109.
 Dufionger, flere sorter, 5—8.
 Därgelée 163.
 Därgelée-creme 143.
 Därlaster 163—165.
 — creme 144.
 — kallkål 19.
 — soppa 14.
 Därliner 167—172.
 Döfling, att röka 197.
 Bönor, turkiska m. m. 91—93, 189, 192.
 Cabiso 64.
 Caffe, surrogater derför 178.
 — creme 142.
 — sirap 178.
 Cantapeer 135.
 Caprisås på 2 sätt 110.
 Carameller 141.
 Carolina 175.
 Champagne af björklake 171.
 — af Pärön 171.
 Champignonier att insägga 182.
 — soja deraf 114.
 — säs deraf 112.
 Choklad flere sorter 178—180.
 — bubbert 142.

- Chokladcreme 143.
 — glace 151.
 — mjölk 18.
 Cider, 168.
 — ättika 217.
 Citronbudding 107.
 — creme 143.
 — gelé 149.
 — glace 153.
 — gröt 143.
 — kaka 130.
 — skal att sylta 159.
 — span 138.
 — sås 113.
 Claret 174.
 Compotter 153—155.
 Conjekture 135—141.
 Consommé 7.
 Creamer flere sorter 142—147.
 Creme-glace 152.
 Croquetter af kalf 35.
 — af ägg 82.
 Dill att insalta 189.
 Dillkött 30, 37.
 Dragonpunsch 176.
 Dragonättika 219.
 Drida, flere sorter 213.
 Drycker, finare 165, 166, 173—180.
 Dufwor på flere sätt 50.
 Enbärsdrika 213.
 Engelsk porter 211.
 Engelska pastej 120.
 Fetväggssimlor 202.
 Filon att solta 159.
 Fisk att röka 197.
 — att luta 224.
 — salt att förbättra 235.
 — budding 100.
 — buljong 7.
 Fiskfärs, 52.
 — klinkar 20.
 — pastej 118.
 Fiskpastej, stor 121.
 Fiskrätter af flere slag 52—80.
 Fisksoppa 12.
 Flundror, på flere sätt 62, 63.
 Fläkt Gådda, 54.
 Fläsk att röka 196.
 Fläskkorf 222.
 Frank frydbättika 218.
 — öfberedning 228.
 Frank förvaring af frukt 231.
 Fricadeller af kalf 21.
 — af orkött 25.
 Fricandeau af kalf 30.
 Fricasé på färlingar 38.
 — gris 42.
 — höns 46.
 — kalf 32.
 — kycklingar 49.
 — lamfötter 38.
 Frukt, ättika deraf 217.
 — viner deraf 168, 171.
 — insyltning deraf 155—158.
 — förvaring deraf 237.
 Fruktgeléer 150, 162.
 Frusen Grädd-creme 146.
 Gågel/anrättningar deraf, 45—52.
 Gårbringa på flere sätt 37.
 Gårkött på flere sätt 37, 38.
 — soppa 6.
 Gås af kalf 31, fisk 52, till på
 steker 118.
 Gårskad gådda 53.
 — kalfbringa 30.
 — karp 48.
 — kycklingar 50.
 — ägg 82.
 Görorade ägg på flere sätt 81, 82.
 Förvaringsfatt åtfälliga, 171—197.
 Garbur af hvitkål 10.
 Geléer, creme: 148—150.
 — frukt: 162.
 Gers 66.
 Glace-budding 109.
 Glacer, flere sorter 150—153.
 Glacerad bisquit 140.
 — bisquitkaka 131.
 — creme 145.
 — mandeltårta 123.
 — pankakor 127.
 — stinka 41.
 — wädermunkar 133.
 Godran 203.
 Godransbakelser 135.
 Gräslar 73.
 Grillrad bif 24.
 — färhuswud 38.
 — hammelbringa 25.
 — höns 48.
 — kalfbringa 29.
 — karp 64.

Grisjerad orbringa 22.
 — fotletter 32.
 — päron 154.
 — resflyde 23.
 — sill 69.
 — skinka 41.
 — swinfötter 44.
 — ägg 82.
 Gris på flere sätt 40, 42, 43.
 Grisfylta 43.
 Grädda, att göra sur söt 225.
 Gräddbakeiser 136.
 — bisquit 139.
 — creme 146.
 — glace 151.
 — kaka, söt och sur 129.
 — mos 143.
 — munkar 132.
 — plättar 134.
 — wofflor 133.
 Grön sås 110.
 Grönkål 41, insattad 189.
 Grönsaker 84—92.
 Grönsoppa 11.
 Gröt, hwit och äpple 18.
 Gurkor, att insägga, flere sorter
 182—184; att insalta 192.
 Gurksallat 145.
 Häs på flere sätt 46.
 Häsda på flere sätt 53—55, tor-
 kad 192.
 Häs på flere sätt 61.
 Håds af samstek 36.
 Håds-torj 221.
 Hådsfoppa 13.
 Halkon att fylta 159.
 — creme 144.
 — gelé 162.
 — glace 152.
 — saft 164.
 — win 172.
 Hammel på flere sätt 35.
 Hare på flere sätt 39; pastejer der-
 af 119; wol-auvent derpå 122.
 Helge-Flundra 63.
 Hierpar på flere sätt 51, 52.
 Hjorthorns-gelé 148.
 — substans 148.
 Hjortstek 39.
 Honing att raffinera 224.
 Honingswin 172.
 Huswudsallat 115.

Humles igifning wid brygd 208.
 Hummer på flere sätt 77—79;
 till larrullader 75.
 Hummerbullar 79.
 — omelett 79.
 — pastejer 120; flera 122.
 — smör 77.
 — sås 113.
 Husbbs-substans 147.
 Hwetbrödstlimpar 19.
 Hwitgröt 18.
 Hwitkål 9, 10.
 — krusad, 87, 88.
 Hypocras 174.
 Høns på flere sätt 46—48.
 Hønsbuliong och soppa 6.
 Hønspastei, flor 121.
 Id på flere sätt 60.
 Indiansk frøse, inlagd 185.
 Inlagd anjowis 68.
 — krifen 116.
 — rödbetor 116.
 — strömming 67.
 Inläggning af flere näringsme-
 del 181—186.
 Insattad graskar 73.
 Insattning af kött 187.
 — smör 225.
 — hwarjehanda grönsaker 188
 — 190.
 Jordärtskockor 97.
 Jäsmjölk 16.
 Jälmwofflor 133.
 Kabilio på flere sätt 64.
 Kaker flere sorter 126—132.
 Kalkbringa på flere sätt 29, 30.
 Kalkbris 35.
 — pastejer 119.
 Kalkfötter 34.
 Kalkhuswud 33.
 Kalkstewer 34.
 Kalkskår på flere sätt 29.
 Kalkskött, anrättningar deraf 28
 — 35.
 — skimp 21.
 Kalksoff 127.
 — kala 127.
 Kalkstekl 28.
 Kalkon på flere sätt 45, 46.
 Kalkstakar 18, 19.
 Kalops 24.
 Kanelspån 138.

- Kapuner på flere sätt 48.
 Karameller 141.
 Karamells-creme 147.
 Karp på flere sätt, 63, 64.
 Kejsartårta 125.
 Klimpar, flere sorter 19, 20.
 Knäckebröd 200.
 Korf, flere slag 220—222.
 Korrfaka 126.
 Korrfryddor att torfa 195.
 Korngrönskorf 221.
 Kottetter af får 38.
 — kalv på flere sätt 31, 32.
 — orkfött 25.
 — swin 43.
 Kottlett-Abornar 57.
 Kramsfogel, stekt 52.
 Krasse inlagd 185.
 Krifon inlagda 116.
 — att solta 158.
 Kringlor 202, 203.
 Krokant 138.
 Kromgädda 53.
 Kronärtsjokor 97.
 Krusbär att solta 161.
 Krusbärsbudding 109.
 — compott 155.
 — gelé 149.
 — faka 131.
 — saft 164.
 — win 169.
 Kryddättikor 128.
 Krästor på flere sätt 76, 77.
 Krästbudding 103.
 — pasteler 119.
 — smör 76.
 Krästfäs till höns 48, kalv 110,
 i allmänhet 113.
 Krästfjertar till spritarter 86,
 blomkål 90, äggvora 77, med
 olja och ättika 77.
 Kungspunsch 176.
 Lydningar besta 46, öfriga rät-
 ter deraf 49, 50.
 Korfswel infaltad 189.
 Kål, af flere sorter 87—90.
 Kålbudding 102.
 Kåltrabbi 94.
 Kålrätter på flere sätt 96, 97.
 Kärnbisquit 139.
 Kersbär, att solta, på flere sätt,
 156, 157; i ättika till sallat 184.
- Kersbärscompott 155.
 — glace 152.
 — kallstäl 19.
 — saft 163.
 — soppa 14.
 — sås 113.
 — watten 163.
 — winer 168, 169.
 Kött, att bortaga elak smak af 223.
 Kött, att infalta 187, röka 193.
 Köttbudding 26.
 — bullar af orkfött 25, häns 47.
 — färser 31, 118.
 — pasteler 119.
 Köttträtter 31—52.
 Köttfoppa 5.
 Lake på flere sätt 57, 58.
 Lämbringa 36.
 Lamskött på flera sätt 36, 38.
 Lar, rätter deraf 72—76.
 — att förbättra 233.
 Laxbulkar 74.
 — budding 101.
 — lådor 75.
 — rullader 75.
 — sallat 75.
 — wälking 12.
 Lefwerbudding 104.
 — korf 221.
 Lemonad på flere sätt 166.
 Limpebröds-klimpar 19.
 Limpor, söfsura. 200.
 Lindare på flere sätt 65.
 Lingon, att inlägga deruti 156.
 Lingon med päron 155, 156.
 Lingonsolt 155.
 Linspuré, Linsfärter 87.
 Lungsnot 34.
 Lutad fisk 224.
 Löl att inlägga 185.
 — infalta 189.
 — torfa 193.
 Makroner 126.
 Makrontårta 126.
 Makrill 62.
 Mandelbakelser 136.
 — bröd 201.
 — budding 107.
 — bisquit 139.
 — bubbert 142.
 — creme 142.
 — glace 152.

Mandelkakor 130.
 — kllmpar 20.
 — marenger 140.
 — massa 166.
 — miöfl 16, 165.
 — sprits 136.
 — span 137.
 — tårter 123, 124.
 Marasquincreme 147.
 — glace 152.
 Marenger på flere sätt 140, 141.
 Mareng-creme 145.
 — tårta 125.
 Marinad af hierpar 52.
 — kalkon 45.
 — kycklingar 49.
 — tjäder 51.
 — änder 50.
 Marinerad biff 24.
 — lar 75.
 — sill 71.
 — strömming 67.
 — ål 59.
 Marjonabås 111.
 Marmelad af äpplen 156.
 Mejsram att torka 195.
 Meloner inlagda 155.
 Metwurst 222.
 — gammal uppskrifad 234.
 Mignonetter af lar 74.
 Mjöd på flere sätt 173, 174.
 Mjöl, att den ej surnar 225.
 — att befria från roffmal 225.
 Mjölfrätter 16—18.
 Morotbudding 102.
 — kaka 128.
 Morötter 94.
 — att torka 194.
 — sirap deraf 230.
 Mosköllad 180.
 Mumkar på flere sätt 132, 133.
 Mätt och mal, att förekomma 234, 235.
 Märgbudding 103.
 Mäskning 204—207.
 Mjurar af ore 26.
 Mjurbrod 34.
 Mjurbullar 34.
 Mjurstek panerad 36.
 Morst stekt 66.
 Nypon att sylta 161.
 Nyponsooppa 14.

Näskor att torka 196.
 Nollersås 110.
 Nulleter på flere sätt 83, 84,
 med krästor 77, med spanat 85.
 Orange-creme 146, 147.
 Orangeblom-watten 165.
 Orre på flere sätt 151.
 Ost att bewara för mast 226.
 Ostberedning, 226—229.
 Ostkaka 128.
 Öron på flere sätt 58, 79, 80.
 Öronmjöl 80.
 Östronsås 112.
 Orbringa, stekt och griljerad 22.
 Orhare stekt 22.
 Orkott på flere sätt 21—27.
 Orkott-sallat 27.
 Ornjurar 28.
 Orstek 21.
 Orsylta 27, 28.
 Ortunga 27.
 Orsläggewin 172.
 Palstermador torkade 194.
 Past 223.
 Panerad kaka 128.
 — njurstek 36.
 Pannbröd 133.
 Pannkakor, på flere sätt 127.
 Pannkott 24.
 Pasteler, små af flere slag 117—
 120; stora, 121, 122.
 Pepparkakor, flere sorter 203, 204.
 Pepparrostsås 112.
 Perigrinssooppa 8.
 Persilja att insalta 189.
 — att torka 196.
 Pösgädda 54.
 Plommon till sallat 116.
 — att inlägga 185.
 — att sylta på flere sätt 157,
 158.
 Plumbudding 105.
 Plättar på flere sätt 134.
 Pomeransstäl att sylta 159.
 Portlake att insalta 188.
 Porter 211.
 Portugisisk tårta 125.
 Potates, att anrätta på flere
 sätt 97, 99.
 Potatesbudding 102.
 — kaka 99.
 — kllmpar 20.

- Potatespuré 9, 99.
 — rulletter 99.
 — sallat 99.
 Punnj, på flere sätt 176.
 — glace 153.
 Presgurkor 115, 181.
 Pressölta 43.
 Prinsessbøner 92.
 Puderkaka 129.
 Puré af potates 99.
 — med buljong 9.
 — linspuré 87.
 Pären, med linaen 155, 156.
 — grillerade 154.
 — compott 154.
 — glace 152.
 — sirap 229.
 Quarre af swin 42.
 Ragu på bare 39.
 — böns 47.
 — kycklingar 49.
 — tjäder 51.
 Rapphöns på flere sätt 52.
 Resbenspiell 41, 42.
 Resflyde grilleradt 23.
 — rullader af 23.
 Rensket 40.
 Rinsfaltad strömming 68.
 Risbudding 106.
 Risbuljong 7.
 Risgrönskaka 126.
 — klumpar 20.
 — korf 220.
 — seppa 15.
 — walling 16.
 Rosmos 96.
 Roswor på flera sätt 95.
 — att torfa 194.
 — sirap deraf 230.
 Romerst choklad 179.
 Rosenstrap 230.
 Rosbih 21.
 Rotsaker, rätter af 93—99.
 Rudor på flera sätt 59.
 Rullader af gädda 54.
 — lar 75.
 — orkfött 23.
 — resflyde 23.
 — ål 58.
 Rulletter af gädda 54.
 — fals 32.
 — potates 99.
 Rullölta 44.
 Rusinbudding 105.
 Rån 203.
 Rødbetter att insäga 115.
 Rødpål på flere sätt 89, 90.
 Røfning af køtt, flæst och flit 196, 197.
 Røtter, se Rotsaker.
 Saffransbröd 201.
 Safter af bær 163—165.
 Sagobudding 106.
 Sagsoppa 14.
 Salep-choklad 180.
 Sallater, flere sorter 115—117;
 hummerfallat 79, larfallat 75,
 orkföttfallat 27, potatesfallat
 99, sillfallat 72.
 Saltning, se Insaltning.
 Saltgurkor 190.
 Savollål 89.
 Scorpionera 93.
 Senap 235.
 Senapsås 111.
 Sif på flere sätt 61.
 Sifbudding 101.
 Sill, rätter deraf 69—72.
 Sillbudding 101.
 Sillbullar 71.
 Sillåbor 70.
 Sillpastejer 121.
 Sillfallat 72.
 Silleri att torfa 195.
 Simlor, franska 201.
 Simpor, finskade, 64.
 Sirap af flere sorters, frukter
 229, 230.
 Sirapsdricka 213.
 Slinka på flere sätt; 40, 41.
 Skarpor 202.
 Skåthöns 47.
 Slarisölta 28.
 Släparter 86.
 Smultroncreme 144.
 — gelé 149.
 — glace 157.
 — kaka 132.
 — kallpål 19.
 — watten 165.
 — win 172.
 Smör att salta 225.
 Smördeg till pastejer 117.
 Smördegstransar 135.

- Smöraröt 18.
 Smörklimpar 20.
 Smörfås 111.
 Sockerbröd 141.
 — dricka 213.
 — fringlor 202.
 — psättar 134.
 — rätter att-torka 194.
 — storpor 202.
 — spån 137.
 Sodertoppskål 91.
 Sockerwosflor 133.
 Sockerärter 87.
 — Ribor att-torka 194.
 Soja af champignoner 114.
 — af brynt socker 114.
 Soppor flere slag 5—15.
 Spanst lök att-torka 193.
 — att inläggga 185.
 Spanst tårta 124.
 Sparris på flere sätt 93, 94.
 Spenatbudding 105.
 — omelett 85.
 Spenat insaltad 183.
 — torkad 195.
 — stufvad 84.
 Spritsbakelser 136.
 Spritärter på flere sätt 85, 86.
 — torkade 194.
 Späckade gurkor 184.
 — kapun 48.
 — kalflår 29.
 — potletter 31.
 Suckar 21—24, 28, 29, 36—
 40, 45, 46, 49—52.
 Sticksbär, se frusbär.
 Sticksfil på flere sätt, 65, 66.
 Strusvor 134.
 Strömming på flere sätt 66—68.
 Stärkbärswin 172.
 Substans till gelée 147, 148.
 Sur grädda, sot 225.
 Surlål 10.
 — stufvad och brynt 88, 89.
 — att solta 223.
 Surslek 22.
 Sutare stufvade 65.
 Svagdricka flere sorter 213.
 Swartsoppa 12.
 Swinfötter 44.
 — stufvad 43, 44.
 — kottletter 43.
 Swinvarre 42.
 — stel 40.
 Swistonsoppa 15.
 Söta af ore 27.
 — orhuswud och fötter 28, 1.
 — swin på flere sätt 43, 44.
 Syster af flere slags frukter, m.
 m. 155—162.
 Sötsbudding 108.
 Sötsgelée 162.
 Sötsgurkor 183.
 Sora stufvad 85.
 Såser flere sorter 110—114.
 Sömjölksost 226.
 Sötura limpor 200.
 Sötsur sås 111.
 The och surrogater berför 177.
 Thecreme 142.
 Thebröd 202, 203.
 Tiäder på flere sätt 51.
 Torkning af näringsämnen 191,
 af flere särskilda sorter 192—
 196.
 Torra gäddor 55.
 Torst färst 61.
 Tranbär att solta 160.
 Tunga af ore 27.
 Tunmrån 203.
 Turkiska bönor, på flere sätt 91,
 92.
 — att insalta 189.
 — att torka 192.
 Turjner-choklad 179.
 Tårter flere sorter 123—126.
 Vaniljereme 145, 147.
 — glaze, 151, 153.
 — marenger 141.
 — mjölk 17.
 Wattenmunkar 132.
 Wappapper 235.
 Wiener-choklad 179.
 Wildswinshufwud 44.
 Wimmer 62.
 Win glödgadt 175.
 Winer af bär och frukter 167
 — 172.
 Winbär att solta 162.
 Winbärslaka 132.
 — fast 164.
 — watten 165.
 — winer 169, 170.
 — gelé 149.

Winglace 153.

— gurlor 182.

— kallskål 18.

— fringlor 203.

— soppa 14.

— sås 113.

— ättika 215.

Wofflor på flere sätt 133.

Wol au Vent på hare 122.

Wädermunskar 133.

Wällingar 15, 15.

Wälsta bönor 92, 93.

— att torfa 193.

Wörtbröd 200.

Wörtfokning wid brygd 207.

Wörbär att sylta 160.

Wl på flere sätt 58, 59.

Wigg till fillädor 70.

— att förwara 224, 225.

Wiggbakelser 135.

— croquetter 82.

— gelé 150.

Wiggrynswalling 16.

Wigmsjök 18.

— punsch 176.

— rätter af flere slag 80—84.

Waggöra på flere sätt 83.

Waggås 112.

Waggöt 15.

Wunder på flere sätt 50.

Wpplebudding 107, 108.

— compott 153.

— creme 144.

— gelé 162.

— glace 152.

— kaka på flere sätt 130, 131.

— marmelad 156.

— mos 144.

— plättar 134.

— sirap 229.

— soppa 13.

— win 168.

Wrtbeischoff 165.

Wrtter, på flere sätt 85—87.

— att så hårdkokta mjuka 234.

Wrtsoffer 11, 12.

Wrttika, flere sorter 213—219.

Wrttiksgurkor 182.

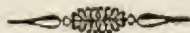
Wl, Swenskt 211.

— Stodholms 211.

Wlätter 215, 216.

Innehåll.

	Sid.
Inledning	1.
Soppor och Mjölkrätter	5.
Almipar att lägga i Buljonger	19.
Röträtter	21.
Fiskrätter	52.
Äggrätter	80.
Rätter af Rot- och Grönsaker	84.
Buddingar	100.
Såser	110.
Sallader	115.
Pastejer	117.
Lårter, Kakor, Bakelser och Confecturer	123.
Cremer och Creme-geléer	142.
Glacer	150.
Comrötter, Sylter och Sylt-geléer	153.
Värsaker, Winer och andra wässaakande warma och kalla Drycker	163.
Åtskilliga Förvaringsfätt	180.
a) Inläggning i Syror	181.
b) Insaltning och Inläggning i Salter	186.
c) Torkning	190.
d) Rökning	196.
Brödbakning	197.
Drygd	204.
Ättikberedning	213.
Bihang	220.
Rätsedlar	237.



Rättelser.

Sid.	Titeln.	stär: Bultjongen.	lås: Bultjonger.
— 24 rad.	15 ofwifr. —	morinerad Biff.	— marinerad biff
— 27 —	15 nedifr. —	saltad löt	— syltad löt
— 30 —	4 ofwifr. —	påspädes bultjongen	— påspädes med något af bultjongen
— 32 —	12 nedifr. —	(Se N:o 111).	— (Se N:o 110)
— 42 —	7 ofwifr. —	Swin:Corré	— Swin:Quarré
— 42 —	10 — —	Corrén, starras i små rutor, och Corren	— Quarrén, som starras i små rutor och
— 49 —	4 nedifr. —	stektas i risvet bröd	— stektas i smör
— 53 —	2 ofwifr. —	löd grädda eller i mjölk	— lod i grädda eller mjölk
— 55 —	21 — —	1½ timma	— 1 timma
— 57 —	4 — —	ett par matskedar	— ett par ägg, wi:spade med ett par matskedar
— 76 —	6 nedifr. —	så blett	— så blett
— 78 —	14 — —	nåstan saltet	— mest saltan
— 83 sista raden	— —	kakpanna	— kakpanna
— 84, på 2 ställen	— —	samma fel	—
— 109 rad.	13 nedifr. stär: mjölken	—	— gräddan
— 112 —	1 ofwifr. —	sistspadet	— sistspad
— —	4 — —	och då	— och kan då
— 118 —	7 — —	salt, peppar	— salt och peppar

